Acompanhamentos

ARROZ SECO

Receita de Fã
Fácil
22 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- 340G DE ARROZ AGULHA
- 13G DE SAL
- 3 C.S. DE AZEITE
- 0,6L DE ÁGUA
- 50G DE CENOURA
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 30G DE PIMENTO VERMELHO
- SALSA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e os alhos. Corte-os grosseiramente e coloque na taça com a lâmina picadora e selecione velocidade 11 durante 12 segundos.

2. Substitua a lâmina picadora pelo acessorio misturador e lunte o azeite, cenoura cortada aos cubos pequenos, o pimento vermelho cortado aos quadrados pequenos e programe P1 cozedura lenta durante 5 minutos. (sem tampa doseadora)

3. No final do programa, junte o arroz, mexa muito bem com a espátula, e programe P1 cozedura lenta durante 5 minutos. (sem tampa doseadora)

4. Por fim, selecione velocidade 1, 130º , durante 12 minutos e junte a água a ferver e o sal. Decore com salsa.