

# ARROZ DE LINGUIÇA



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a cebola cortada em pedaços e o alho com a lâmina picadora e pique na velocidade 12 durante 15 segundos.
2. Troque o acessório pelo misturador e coloque um pouco de azeite para o refogado, não demasiado visto que a linguiça também tem alguma gordura.
3. Com a linguiça cortada previamente às rodelas finas, junte à taça e programe cozedura lenta P1 alterando o tempo para 8 minutos.
4. A 3 minutos do fim junte o arroz e deixe acabar o programa.
5. Junte então a água e o caldo de galinha e tempere com sal a gosto.
6. Programe velocidade 1, a 100º durante 20 minutos.
7. E está pronto a servir!

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 ALHO
- 1 LINGUIÇA TIPO CASEIRO
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.
- 1/2 CUBO DE CALDO DE GALINHA
- 150G DE ARROZ
- 500 ML DE ÁGUA QUENTE