

# ARROZ CANTONÊS



## CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.  
\_\_\_\_\_
2. Verta o óleo de sésamo na cuba. Bata os ovos.  
\_\_\_\_\_
3. Mexa os ovos. Retire. Pique. Reserve.  
\_\_\_\_\_
4. Aloure o bacon e a parte branca da cebola.  
\_\_\_\_\_
5. Adicione o milho, as ervilhas, o camarão, o arroz, a água e o molho de soja. Tempere com sal.  
\_\_\_\_\_
6. Tempo de cozedura: 7 minutos.  
\_\_\_\_\_
7. Adicione os ovos mexidos.  
\_\_\_\_\_
8. Mexa. Saboreie.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 240 G DE ARROZ THAI
- 2 OVOS
- 2 COLHERES DE SOPA DE ERVILHAS CONGELADAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE MILHO
- 2 CEBOLAS PICADAS
- 2 COLHERES DE SOPA DE CAMARÃO CONGELADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE PEQUENAS TIRAS DE BACON
- 1 COLHER DE CHÁ DE MOLHO DE SOJA
- 2 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO DE SÉSAMO
- 330 ML DE ÁGUA