

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