



Senhora Mesa

Ontem às 10:20 · 🌐

Arroz Tio João

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola pequena picada
- 1 dente de alho picado
- 1 xícara (chá) de **Arroz Tio João** 7 Grãos Integrais + Passas de Uva
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de castanhas-do-pará picadas
- Folhas de 2 ramos de alecrim picadas
- 1 embalagem de iogurte natural
- 2 colheres (sopa) de azeite
- Sal pimenta-do-reino
- Sal

Modo de preparo

Aqueça o óleo e refogue a cebola, o alho e o arroz, em fogo médio, durante 2 minutos. Tempere com sal e junte 3 xícaras (chá) de água quente (600 ml). Abaix o fogo e cozinhe, com a panela semitampada, durante 25 minutos, ou até a água do arroz secar.

Em uma frigideira, aqueça a manteiga e frite as castanhas-do-pará em fogo baixo, mexendo sempre, até ficarem levemente douradas.

Acrescente o arroz já cozido na frigideira junto com o alecrim e misture bem.

À parte, misture o iogurte com o azeite e tempere com sal e pimenta. Sirva o arroz em seguida regado com esse molho e acompanhado de salada.



4 curtidas 1 compartilhamento

➦ Compartilhar