

[Receitas](#) ▶ [Arroz](#) ▶ Arroz da juventude

Receita de Arroz da juventude

Avaliação: ★★★★★ / 1 votos

Pior Melhor [Avaliar](#)

Por 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 a gosto

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.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

[Email](#) [Imprimir](#)

[Adicionar ao meu livro de receitas](#)