DIÁRIO REGIONAL

Arroz da Juventude

26/02/2016 6:40

Que tal uma receita diferente neste fim de semana?

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). Abaixe 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.

Palavras-chave: arroz culinária juventude Receita

Tweetar G+1 0 Curtir Compartilhar 0

Autor: Reportagem Local