

**Título:** Receita – Arroz de funghi com lombo

**Veículo:** Revista News

**Cidade:** Aceguá

**Página:** Web

**Cm2:** 1070.01

**Mídia:** Web

**Data:** 21/02/2018

**Jornalista:** News

022 de Fevereiro de 2018

**NEWS**

Anúncio fech

Não exibir mais este an

Home | Gastronomia | Receita – Arroz de funghi com lombo

Gastronomia

## Receita – Arroz de funghi com lombo

2018-02-21

Compartilhar [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#) [Compartilhar via e-mail](#)



Esta sugestão da Arroz **Tio João** é fácil de fazer e super combina com lombo e carnes brancas para a ceia de Natal.

### Ingredientes

#### Para cozinhar o arroz:

- 2 ramos de salsa lavados
- 1 ramo de alecrim lavado
- 1folha de louro lavada
- 1 ramo de tomilho lavado
- 3 colheres (chá) de sal
- 1 embalagem de Cozinha Fácil **Tio João** – Arroz com Funghi

#### Para finalizar:

- 1 colher (sopa) de manteiga
- raspas de 1 laranja
- 3 ramos de salsa lavados e picados
- ½ xícara (chá) de nozes

### Modo de preparo

Faça um buquê, enrolando com um barbante a salsa, o alecrim, o louro e o tomilho. Ferva 1 litro e meio de água junto com o sal e o buquê de ervas. Coloque os saquinhos de arroz na água fervente e cozinhe em fogo baixo por 20 minutos, deixando a panela semitampada. Com o auxílio de um garfo, retire os saquinhos pela alça e deixe escorrer bem a água. Misture a manteiga com as raspas de laranja e a salsa picada, junte ao arroz cozido e finalize com as nozes. Sirva com um lombo assado.

### Variações

- para dar um toque cremoso, acrescente com 1 pote de cream cheese ao arroz cozido.
- para preparar o arroz à oriental misture-o com saquê, nirá e finalize com cubos de tofu.

Tags: Arroz de funghi com lombo, Gastronomia, Natal, receita, Tio João