

Publicidade

## Dica de Receita: Arroz da Juventude

🕒 23/02/2016 📁 [Sabores e Culinária](#)

### ARROZ DA JUVENTUDE

Por [Arroz Tio João](#)

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 30 minutos



#### 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.

Envie p/ Facebook

Envie p/ Twitter

Envie p/ Google+

Envie p/ LinkedIn