

Título: Receita de hoje: Arroz de funghi com lombo
Veículo: Organics News Brasil
Cidade: São Paulo

Página: Web
Cm2: 885

Mídia: Web
Data: 15/03/2018
Jornalista: EquipeONB

sex, 16 mar 2018 09:26:57 Entrar / Cadastrar Quem somos Editora Expediente Contato



ESTILO DE VIVER SUSTENTÁVEL

MEIO AMBIENTE ▾ BEM ESTAR ▾ ATITUDES SUSTENTÁVEIS ▾ COMPORTAME

Início » Bem Estar » Receitas » Receita de hoje: Arroz de funghi com lombo

Receita de hoje: Arroz de funghi com lombo

Por EquipeONB - 15/03/2018



(Foto: Divulgação/ Arroz Tio João)

Ingredientes – arroz:

- 2 ramos de salsa lavados
- 1 ramo de alecrim lavado
- 1 folha de louro lavada
- 1 ramo de tomilho lavado
- 3 colheres (chá) de sal
- 1 embalagem de 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.

** Esta receita foi enviada pelo Arroz Tio João