

Título: Receita – Arroz Toscano

Veículo: Revista News

Cidade: Aceguá

Página: Web

Cm2: 956.27

Mídia: Web

Data: 28/02/2018

Jornalista: News

01 de Março de 2018

REVISTA

NEWS

Anúncio fecha

Não exibir mais este anúncio

[Destaque](#) [Notícias](#) [Moda & Beleza](#) [Variedades](#) [CASANEWS](#) [Saúde](#) [Vídeos](#) [Hemeroteca](#) [Geral](#)

Home | Gastronomia | Receita – Arroz Toscano

Gastronomia

Receita – Arroz Toscano

2018-02-28

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



Você vai preparar muito rápido esta receita, que é perfeita para estes dias de primavera e uma ótima ideia de acompanhamento, pois combina bem com molhos leves, carnes brancas e frutos do mar.

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Arroz **Tio João** 100% Grãos Nobres
- 2 colheres (sopa) de óleo
- sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de Azeite Nova Oliva
- 2 abobrinhas pequenas cortadas em tiras finas
- 150g de queijo parmesão ralado grosso
- Folhas de 5 ramos de tomilho fresco
- Folhas de 4 ramos de manjerição
- Pimenta-do-reino, moída na hora, a gosto

Modo de Preparo

Em uma panela média, refogue o Arroz **Tio João** 100% Grãos Nobres em fogo alto por alguns minutos e acrescente 2 xícaras (chá) de água fervente (400ml). Tempere com sal e pimenta e, quando ferver, abaixe o fogo e tampe a panela. Cozinhe por cerca de 15 minutos, até que os grãos absorvam toda a água, sem destampar a panela

Desligue o fogo e reserve, ainda tampado, por 10 minutos. Aqueça o azeite em uma frigideira grande e refogue em fogo alto as abobrinhas por cerca de 1 minuto até que amoleçam, sem murchar. Acrescente o arroz, o queijo e tempere com as ervas, sal e pimenta-do-reino.

Tempo de preparo: 15 minutos

Rende: 4 porções

Tags: [arroz](#) [Arroz Toscano](#) [Gastronomia](#) [Tio João](#)