

Título: Salada de Arroz Selvagem com Nozes e Cranberries

Veículo: Jefferson de Almeida

Cidade: São Paulo

Página: Web

Cm2: 685.79

Mídia: Web

Data: 20/08/2018

Jornalista: admin



Home

Viagem

Gastronomia

Coberturas

Moda

Vídeos

Entretenimento

Colunas

Contatos

Home > Gastronomia > Salada de Arroz Selvagem com Nozes e Cranberries

Salada de Arroz Selvagem com Nozes e Cranberries



INGREDIENTES:

200g de Arroz Selvagem **Tio João** – Variedades Mundiais – Cozinha Canadense

150g de nozes picadas

2 colheres de hortelã fresca picada

50g de Cranberries desidratados

Suco de 1 limão

2 colheres de sopa de óleo de amendoim ou girassol

Sal e pimenta do reino à gosto

MODO DE PREPARO:

Cozinhe o Arroz Selvagem **Tio João** – Variedades Mundiais – Cozinha Canadense na água fervente com sal por cerca de 40 minutos, ou até alcançar a textura desejada. Escorra e deixe esfriar. Misture o arroz com o restante dos ingredientes e tempere com sal e pimenta do reino moída na hora.

Desenvolvido por: Arroz **Tio João**

Fotos: divulgação

Tempo de preparo: 30 minutos