

ARROZ DE ALECRIM

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

3 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
120g de chouriço de carne cortado em cubinhos
360g de arroz vaporizado
2 raminhos de alecrim
900 ml de caldo de galinha
Sal q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por pessoa: 0.33 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/arroz-alecrim-36165/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume o azeite, a cebola e o chouriço. Mexa e deixe refogar bem.
2. Junte o arroz lavado em várias águas e bem escorrido. Mexa e deixe fritar bem até que o arroz fique translúcido.
3. Adicione o caldo de galinha. Tempere com umas pedrinhas de sal. Por fim, junte os raminhos de alecrim. Tape e deixe cozinhar em lume médio aproximadamente 15 minutos, até que o arroz fique cozido e a água seque. Depois do arroz cozido está pronto a servir. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!