

ARROZ DE AÇAFRÃO COM COGUMELOS E ERVILHAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 25 MINUTOS

500g de cogumelos frescos cortados em quartos
200g de ervilhas
1 cebola pequena picada
60 ml de azeite
1 cubo de caldo de galinha
2 colheres de chá de açafrão das índias
250g de arroz
800 ml de água
Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite e a cebola.
Deixe refogar sem deixar alourar.
2. Junte ao refogado os cogumelos e as ervilhas.
Tempere com sal.
Junte o cubo de caldo de galinha e o açafrão.
Mexe, tape e deixe cozinhar durante 3 minutos.
3. Passado os 3 minutos, junte o arroz.
Mexe e junte a água.
Tape e deixe cozinhar em lume médio durante 20 minutos.
4. Passado os 20 minutos, apague o lume e deixe repousar durante 2 minutos.
E está pronto a servir.

Custo: 4.00 € ; Custo por pessoa: 0.50 €

<http://www.saborintenso.com/f22/arroz-acafrao-cogumelos-ervilhas-9039/>

www.saborintenso.com