

ARROZ DE PIMENTOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

125 ml de azeite
1 cebola picada
1 dente de alho picado
1 folha de louro
2 tomates maduros cortados em cubinhos
1 pimento verde cortado em tirinhas
1 pimento vermelho cortado em tirinhas
350g de arroz
800 ml de água
Sal q.b.



PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, o alho e a folha de louro. Mexa e deixe refogar um pouco.
2. Junte o pimento verde, o pimento vermelho e o tomate. Mexa e deixe refogar aproximadamente 15 minutos até os legumes perderem a água.
3. Junte o arroz. Mexa e deixe fritar um pouco até o arroz ficar vidrado.
4. Tempere com sal e junte a água. Mexe e deixe cozinhar 20 minutos. Depois da água seca e o arroz cozido está pronto a servir.

Custo: 1.50 € ; Custo por pessoa: 0.25 €

<http://www.saborintenso.com/f22/arroz-pimentos-9542/>

www.saborintenso.com