

ARROZ ÁRABE

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

280g de arroz vaporizado
30g de sultanas douradas
30g de passas de uva
30g de pinhões
30g de amêndoas palitadas
50g de manteiga
1 cebola doce picada
1 cubo de caldo de galinha ou uma embalagem de
caldo natural de galinha
560 ml de água
Sal q.b.



Tempo de preparação: 20 minutos
Custo: 3.30 € | Custo por pessoa: 0.55 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/arroz-arabe-33237/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume metade da manteiga e a cebola.
Mexe e deixe refogar em lume brando até que a cebola fique vidrada.
2. Adicione o arroz lavado em algumas águas.
Deixe fritar um pouco até que o arroz fique vidrado.
3. Junte o caldo de galinha e a água.
Tempere com sal.
Tape e deixe cozinhar em lume brando aproximadamente 15 minutos até que a água seque.
4. Entretanto, numa frigideira, leve ao lume a restante manteiga e deixe aquecer.
Junte a amêndoa e deixe fritar durante alguns minutos.
5. Quando a amêndoa estiver dourada, junte os pinhões, as passas e as sultanas.
Mexe e retire do lume.
6. Quando a água do arroz tiver evaporado, adicione os frutos secos e mexa.
Apague o lume.
Tape e deixe repousar durante 5 minutos.
E está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!