

Arroz de Manteiga

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 cebola pequena picada
50g de manteiga
300g de arroz (2 chávenas de chá)
700 ml de água (3 e ½ chávenas de chá)
Sal q.b.



Tempo de preparação: 25 minutos
Custo: 0.60 € | Custo por pessoa: 0.08 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/arroz-manteiga-42596/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume a manteiga e a cebola.
Mexa e deixe refogar em médio sem deixar alourar.
2. Ao refogado, junte o arroz.
Mexa e deixe fritar um pouco até que o arroz fique vidrado.
3. Ao arroz, adicione a água e tempere com sal.
Mexa, tape e deixe cozer em lume médio forte aproximadamente 10 minutos.
4. Passado os 10 minutos e quando a água estiver quase toda evaporada, mexa, tape e deixe repousar durante 5 minutos com o lume desligado.
Passado os 5 minutos está pronto a servir.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!