

Arroz de Coco

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

140g de arroz agulha
1 colher de sopa de óleo de coco ou de manteiga
1 dente de alho picado
¼ de uma cebola picada
300 ml de leite de coco
Sal q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 2.30 € | Custo por pessoa: 0.76 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f22/arroz-coco-42836/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho leve ao lume o óleo de coco, a cebola e o alho. Mexa e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar.
 2. Quando a cebola ficar vidrada, adicione o arroz e salteie um pouco. Tempere com sal. Adicione o leite de coco e 150 ml de água. Mexa muito bem e coloque a tampa por cima sem tapar totalmente. Deixe cozer em lume brando durante 20 minutos. De vez em quando, mexa muito bem com uma colher para que o arroz não agarre.
 3. Passado os 20 minutos, apague o lume, tape e deixe repousar durante 5 minutos. Passado os 5 minutos, está pronto a servir.
- Sirva como acompanhamento de pratos de carne ou de peixe.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!