

## Pudim de arroz frio



Ingredientes: 250 grama de arroz  
2 colher de sopa de manteiga  
2 lata de atum  
4 unidade de ovos cozidos  
0 totaste de maionese  
0 totaste de azeitonas verdes  
0 totaste de sal

Instruções de preparação:

Coloque num tacho duas chávenas grandes de água com a manteiga e o sal. Deixe começar a ferver e junte o arroz. Deixe cozer em lume brando, durante cerca de 10 minutos. À parte coza os ovos e descasque-os enquanto ainda estão quentes. Corte-os em rodelas grossas. Numa taça coloque uma camada de arroz, um pouco de maionese bem espalhada, o atum e as rodelas de ovo. Termine com uma camada de atum e ovo. Decore com azeitonas verdes leve ao frigorífico para refrescar um pouco.

Sugestões Adicionais: