

Salada de arroz



Ingredientes: 200 grama de arroz
4 unidade de ovos
200 grama de fiambre
100 grama de cenoura
2 colher de sopa de azeitonas pretas (descaroçadas)
1 molho de tomilho-limão
0 totaste de sal & pimenta
0 totaste de azeite
0 totaste de salsichas

Instruções de preparação:

Coza o arroz em água abundante, temperada com sal e pimenta. Retire-o, escorra-o e reserve-o no frigorífico. Coza os ovos em água abundante, durante sete minutos. Descasque-os e corte-os em metades. Corte ainda o fiambre em cubinhos, as salsichas em rodela, e rale a cenoura. Pique as azeitonas e envolva tudo muito bem, juntamente como arroz. Por fim, tempere com azeite, sal e pimenta. Decore com o raminho de tomilho-limão e sirva.

Sugestões Adicionais: