

## Arroz de borrego



Ingredientes: 1 quilogramas de borrego

0 totaste de sal & pimenta

1 unidade de malagueta

1 colher de chá de açafrão

5 unidade de dentes de alho

1 unidade de cebola

1 molho de coentros

5 decilitro de vinho branco

0 decilitro de azeite

300 grama de arroz

6 decilitro de caldo de carne

0 totaste de tomate cereja

Instruções de preparação:

De véspera, corte a carne aos pedaços e tempere-os com sal, pimenta, a malagueta, o açafrão, os alhos picados, parte dos coentros e o vinho. Deixe tomar gosto. No dia seguinte, aqueça o azeite e core a carne. Adicione o tempero da marinada e cozinhe durante 25 minutos. Passado o tempo estipulado, junte o arroz e o caldo de carne e deixe cozinhar por mais 12 minutos. No final, rectifique os temperos e junte os restantes coentros reservados. Decore com o tomate.

Sugestões Adicionais: