

Arroz chau-chau II



Ingredientes: 50 grama de arroz
8 unidade de ovos
120 grama de manteiga
250 grama de carne de aves (cozidas ou assadas)
150 grama de carne de porco (frita)
50 grama de fiambre
20 unidade de nozes (grandes)
20 grama de amêndoas sem pele (raladas)
0 totaste de sal
3 colher de sopa de leite
1 molho de salsa
1 grama de pimenta moída

Instruções de preparação:

Coza de véspera o arroz, no dobro de volume de água, não mexendo para o arroz ficar bem solto, e guarde-o num sítio fresco. Misture os ovos com o leite e 30 g de manteiga e leve ao lume numa frigideira grande. Corte a carne em bocadinhos, assim como o presunto ou o fiambre, e junte aos ovos mexidos. Junte também o arroz, depois de frito numa frigideira pequena com o resto da manteiga. Mexa tudo muito bem com as nozes e as amêndoas e sirva bem quente.

Sugestões Adicionais: