

Arroz de frutos secos



Ingredientes: 300 grama de arroz agulha
4 unidade de dentes de alho
0 totaste de azeite
0 totaste de margarina
0 desconhecido de caldo de arroz
0 desconhecido de avelãs
0 desconhecido de cajus
0 totaste de sultanas

Instruções de preparação:

Descascar os dentes de alho e esborracha-los com a faca. Coloca-los num tacho com um pouco de azeite e frita-los. Adicionar o arroz agulha e deixar fritar. À parte ferver um pouco de água (depende da quantidade de arroz que se faça), adicionando o caldo de arroz e um pouco de margarina. Depois do arroz estar frito ir deitando a água, mexer e deixar cozer o arroz. Quando estiver quase pronto adicionar as avelãs, os cajus e as sultanas. Quem goste dos frutos secos fritos pode adiciona-los logo no início, com o alho.

Sugestões Adicionais: