ARROZ CREMOSO COM ABÓBORA E SARDINHA

Tempo de preparo: 45 minutos
Rendimento: 6 porções

INGREDIENTES:

ARROZ
2 colheres (sopa) azeite de oliva
1 dente de alho picado
meia cebola pequena picada
2 tomates médios sem sementes picados
1 xícara (chá) de Arroz CAMIL
1 colher (chá) de sal
Açafrão-da-terra em pó a gosto
2 xícaras (chá) de água fervente

REFOGADO
2 latas de Sardinha em Óleo COQUEIRO
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
2 dentes de alho picados
1cebola média picada
1 xícara (chá) de abóbora cabotiá cortada em cubos pequenos
sal a gosto
1 copo de requeijão cremoso (200 g)
1 colher (sopa) de cheiro-verde picado
Pimenta-biquinho a gosto

MODO DE PREPARO:

ARROZ
1- Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue o alho, a cebola até dourar.
2- Acrescente os tomates e o Arroz Branco CAMIL e refogue por alguns minutos.
3- Junte o sal, o açafrão e a água fervente, tampe parcialmente a panela e cozinhe em fogo médio por 10 a 15 minutos ou até o líquido secar e os grãos ficarem cozidos. Desligue o fogo, tampe a panela e reserve.
REFOGADO
4- Escorra o óleo das Sardinhas em Óleo COQUEIRO. Retire as espinhas e reserve.
5- Em uma panela, aqueça o azeite em fogo médio e refogue o alho e a cebola até dourar levemente.
6- Junte a abóbora, o sal e refogue pior alguns minutos até a abóbora ficar macia.
7- Retire do fogo e acrescente o arroz reservado, o requeijão, o cheiro-verde e as Sardinhas em Óleo COQUEIRO reservadas e misture delicadamente.
8- Adicione a pimenta biquinho e sirva a seguir.