



ARROZ DO DIA A DIA

Rendimento: 3 a 4 porções

Tempo de Preparo: 10 minutos

Tempo de Cozimento: 20 minutos

Tempo total de preparo: 30 minutos

Ingredientes:

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola pequena picada

1 dente de alho amassado

1 xícara (chá) de arroz (200g)

cerca de 2 xícaras (chá) de água fervente (480ml)

sal a gosto

1 lata de Sardinha em Molho de Tomate Coqueiro (125g)

3 colheres (sopa) de azeitona verde picada

1 ovo cozido picado

Modo de preparo:

1. Numa panela média, aqueça o óleo e doure levemente a cebola e o alho.

Acrescente o arroz e refogue demoradamente.

2. Junte a água fervente e sal a gosto. Cozinhe em fogo brando, panela tampada, até a água secar e o arroz ficar cozido.

3. Desligue o fogo e junte a Sardinha Coqueiro com seu Molho, a azeitona e o ovo cozido. Misture.

4. Sirva em seguida.

Dica: Refogar bem o arroz é um dos segredos para um arroz bem soltinho.

Varição: Substitua a azeitona por ervilha ou palmito em conserva.