



Arroz cremoso de presunto e ervilha



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Leite	2 xícaras e meia (chá)	500 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	Meia xícara (chá)	50 g
Manteiga sem sal	10 colheres (sopa)	150 g
Presunto (em cubos pequenos)	2 xícaras (chá)	250 g
Vinho branco seco	¾ xícara (chá)	150 ml
Caldo SAZÓN® Profissional Carne	Meia colher (sopa)	10 g
Arroz (cozido)	6 xícaras (chá)	720 g
Ervilha (congelada)	2 xícaras (chá)	260 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela pequena, coloque 2 xícaras (chá) de leite e leve ao fogo alto até ferver. Em uma tigela pequena, misture o restante do leite com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto® e junte ao leite fervido previamente, mexendo sem parar até encorpar. Retire do fogo e reserve.
2. Em uma panela grande, coloque metade da manteiga e leve ao fogo médio para derreter. Junte o presunto e o vinho, e mexa bem até secar.
3. Acrescente o Caldo SAZÓN® Profissional e o arroz, e misture bem.

4. Retire do fogo e junte a ervilha, previamente descongelada.

5. Acrescente o restante da manteiga e o molho branco reservado e misture bem até ficar cremoso e homogêneo.

6. Sirva em seguida.