



Arroz cremoso madeira



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Alho (picado)	4 dentes	12 g
Cogumelo paris fresco (cortado em lâminas)	3 xícaras (chá)	400 g
Carne bovina (cozida e desfiada)	3 xícaras (chá)	300 g
Vinho tinto seco	4 colheres (sopa)	60 ml
Água	3 xícaras (chá)	600 ml
Molho escuro Demi-Glace AJINOMOTO®	6 colheres (sopa)	60 g
Arroz (cozido)	4 xícaras (chá)	600 g
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até que a cebola fique transparente. Adicione o cogumelo e refogue por mais 3 minutos, ou até dourar. Acrescente a carne e misture.

2. Regue com o vinho e 500 ml da água, e deixe cozinhar até levantar ferver. Junte o Molho

Escuro Demi-Glace Ajinomoto®, previamente dissolvido no restante da água, misture e deixe cozinhar por mais 3 minutos.

3. Acrescente o arroz, misture, deixe cozinhar por 1 minuto, ou até que o arroz esteja todo envolvido.

4. Retire do fogo, salpique o cheiro verde e sirva em seguida.