



Arroz carreiro de pinhão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:20

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Tomate (picado)	2 unidades médias	300 g
Pinhão (cozido e descascado, cortado em cubos)	3 xícaras (chá)	390 g
Arroz cru	3 xícaras (chá)	510 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Água fervente	6 xícaras (chá)	1,2 l
Cheiro verde (picado)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Adicione o tomate e o pinhão, e refogue por mais 3 minutos, ou até que o tomate comece a desmanchar.
2. Acrescente o arroz, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e mexa até que o arroz esteja completamente envolvido.

3. Junte a água e deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 a 12 minutos, ou até que o arroz esteja macio e o líquido tenha secado.

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