



Arroz com espumante e nozes



Rendimento

11 porções



Tempo de preparo

00:55

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Uva passa escura (sem semente)	1 xícara (chá)	120 g
Vinho branco espumante (“champanhe”)	2 xícaras (chá)	400 ml
Óleo	2 colheres (sopa)	30 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Arroz cru	3 xícaras (chá)	500 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres e meia (chá)	12,5 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Nozes (picadas grosseiramente)	2 xícaras (chá)	200 g
Água fervente	4 xícaras (chá)	800 ml
Salsa (picada)	Meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

1. Em um bowl médio, coloque as uvas passas, cubra com o vinho espumante e deixe por 30 minutos, ou até que as passas inchem. Separe as passas hidratadas, reservando o vinho espumante.

2. Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, as passas hidratadas, as nozes e a

água, e misture. Deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 a 12 minutos, ou até que o líquido tenha secado.

3. Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, as passas hidratadas, as nozes e a água, e misture. Deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 a 12 minutos, ou até que o líquido tenha secado.

4. Regue com o vinho espumante reservado e deixe cozinhar por mais 3 minutos, ou até secar todo o líquido.

5. Retire do fogo, salpique a salsa e sirva em seguida.