Arroz com pequi

Rendimento
12 porções

Tempo de preparo
00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	3 colheres (sopa)	45 ml
Lascas de pequi (em conserva)	3 xicaras (chá)	300 g
Cebola (picada)	1 unidade pequena	100 g
Arroz cru	3 xicaras (chá)	540 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	Meia colher (chá)	2,5 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Água fervente	7 xícaras (chá)	1,4 l

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo médio para aquecer. Junte o pequi e a cebola, e refogue por 3 minutos, ou até a cebola murchar. Acrescente o arroz, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, mexa rapidamente e regue com a água.

2. Deixe cozinhar por 10 minutos, com a panela semitampada, ou até secar o líquido. Retire do fogo e deixe descansar por 10 minutos. Sirva em seguida.