



Arroz branco



Rendimento

25 porções



Tempo de preparo

00:15

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Óleo	4 colheres (sopa)	60 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Arroz cru	6 xícaras (chá)	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 colher e meia (chá)	7,5 g
Água fervente	12 xícaras (chá)	2,4 l

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até que a cebola fique transparente.
2. Adicione o arroz, o Tempero SAZÓN® Profissional Alho, o Tempero SAZÓN® Profissional Louro e o sal, e mexa até que o arroz esteja completamente envolvido.
3. Acrescente 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 e sirva em seguida.