



## Arroz com espinafre e pimentão



**Rendimento**  
15 porções



**Tempo de preparo**  
00:10

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml
Cebola (picada)	1 unidade grande	200 g
Pimentão vermelho (picado)	1 unidade grande	200 g
Arroz (cozido)	5 xícaras (chá)	725 g
Espinafre (branqueado, fatiado)	1 maço	400 g
SABOR A MI® Alho & Sal	2 colheres (chá)	10 g
Pimenta-do-reino (moída)	4 pitadas	0,8 g

## Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente.
2. Adicione o pimentão e o arroz, e refogue por 4 minutos, ou até dourar. Acrescente o espinafre, o SABOR A MI® e a pimenta, misture bem e cozinhe por mais 2 minutos, ou até que o espinafre murche. Retire do fogo e sirva em seguida.