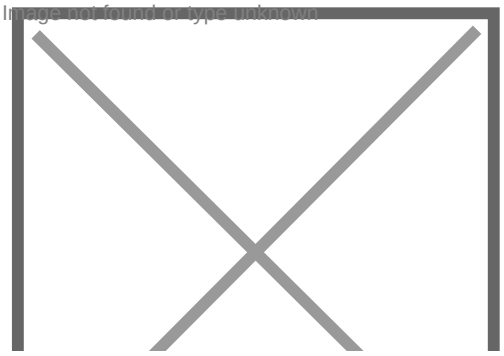

Arroz tricolor

Rendimento
10 porções

Tempo de preparo
00:25

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
Arroz cru	3 xícaras (chá)	510 g
Água fervente	-	1,2 l
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Sal	3 pitadas	1,2 g
Tomate-seco (cortado em tiras)	1 xícara (chá)	140 g
Agrião	1 maço	400 g
Ricota amassada	1 e meia xícara (chá)	210 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 2 minutos, ou até suar. Acrescente o arroz e refogue por 1 minuto, ou até secar. Adicione a água, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e deixe cozinhar em fogo baixo, com a panela semitampada, por 20 minutos, ou até que o líquido seque e o arroz esteja cozido. Acrescente o agrião, o tomate-seco e a ricota, e misture. Retire do fogo e sirva em

seguida.