



Arroz sete grãos com queijo coalho



Rendimento

27 porções



Tempo de preparo

01:10

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Água	-	4,4 l
Arroz sete grãos	-	1 kg
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 e meia colheres (chá)	12,5 g
Sal	2 e meia colheres (chá)	12,5 g
Queijo coalho (em cubos pequenos)	6 xícaras (chá)	650 g
Cenoura (ralada)	2 unidades médias	300 g
Manteiga sem sal	2 colheres (sopa)	30 g
Goji berry (opcional) ou uva passa	1 xícara (chá)	100 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto até ferver. Junte o arroz, o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, misture e deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 50 minutos, ou até que o arroz esteja macio e o líquido tenha secado. Reserve.
2. Em uma frigideira antiaderente, coloque o queijo e salteie por 3 minutos, ou até dourar.
3. Misture ao arroz cozido e acrescente a cenoura, a manteiga e o “goji berry”, e misture até

derreter toda a manteiga. Retire do fogo e sirva em seguida.