



Arroz Colorido



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:15

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
Alho-poró (picado)	1 talo	92 g
Tomate (picado)	1 unidade média	150 g
Vagem (fatiada)	1 xícara (chá)	100 g
Arroz (cozido)	4 xícaras (chá)	580 g
Leite	2 e meia xícara (chá)	500 ml
Molho branco bechamel AJINOMOTO®	meia xícara (chá)	50 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Milho em conserva (escorrido)	meia lata	100 g
Ervilha (congelada)	1 xícara (chá)	90 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo médio para aquecer.

Junte a cebola, o alho-poró, o tomate e a vagem e refogue por 3 minutos, ou até dourarem levemente. Acrescente o arroz e 450 ml de leite e mexa por 5 minutos, ou até o leite ferver.

2. Em um bowl pequeno misture o leite restante com o Molho Branco Bechamel Ajinomoto®, adicione na panela e mexa por 3 minutos, ou até o molho encorpar.

3. Junte o sal, o milho, a ervilha e o cheiro-verde, e mexa por 1 minuto, ou até envolver todos os ingredientes. Retire do fogo e sirva em seguida