



Arroz



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Econômico



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Dia a Dia



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Clássico

- 1 cebola roxa ou branca
- 1 dente de alho
- Sal, a gosto
- 1 xícara de arroz

Modo de preparo

1

Aqueça uma panela ao fogo baixo, regue com o Azeite Gallo Dia a Dia e acrescente a cebola picada e o sal.

2

Deixe refogar por 2 minutos. Coloque o alho e mexa até que fique douradinho. Depois, junte o louro e misture.

3

Acrescente o arroz e mexa bem para envolver todos os grãos com o azeite. Essa é a nossa dica para deixá-lo soltinho depois de cozido.

4

Adicione duas xícaras (chá) de água fervente na panela de arroz. Tempere com o sal, misture bem e aumente o fogo para a temperatura média. Deixe cozinhar até que o arroz absorva toda a água.

5

Desligue o fogo e mantenha a panela tampada por 5 minutos antes de servir para que os grãos terminem de cozinhar no vapor.

6

Para um toque extra de sabor, finalize seu arroz com um fio de Azeite Gallo Extra Virgem Clássico e um pouco de cebolinha.

7

Pronto! Agora é só aproveitar. Bom apetite.

Produtos utilizados



Dia a Dia
Azeite de Oliva



Clássico
Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano Médio Fácil

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos Médio Fácil

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos Rápido Fácil

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide