

Arroz Jardineira



Tempo de preparo:
45 min

Rendimento:
3 Porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

>1 xícara (chá) de Arroz Tipo 1 Solito

1 colher (chá) de óleo de canola
½ cebola ralada

2 dentes de alho amassados
½ tablete de caldo de legumes
Sal a gosto
2 xícaras (chá) de água fervente
1 talo de salsão cortado em tiras finas
1 abobrinha cortada em tiras finas
1 xícara (chá) de ervilhas frescas
1 cenoura ralada grosseiramente
2 colheres (sopa) de salsinha picada

Modo de preparo

1. Use uma panela grande, aqueça o óleo e doure o alho e a cebola. acrescente o arroz Solito e refogue bem.
2. Adicione o tablete de caldo de legumes e acrescente água fervendo.
3. Coloque sal, se julgar necessário.
4. Quando o arroz começar a secar. junte todos os legumes, misture e abaixe o fogo.
5. Termine o cozimento com a panela tampada.
6. Antes de servir salpique a salsinha.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br