Arroz com bacon e brócolis

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
20min (+5min de descanso)	4 porções	Pratos quentes	Fácil

Ingredientes

2 xícaras (chá) de arroz tipo 1 Solito

- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de bacon em cubos
- 1 cebola em cubos
- 4 dentes de alho amassados
- 1 maço de brócolis ninja picado
- 4 xícaras (chá) de água fervente
- Sal a gosto
- 2 xícaras (chá) de queijo coalho em cubos

Modo de preparo

- Em uma panela de pressão, em fogo médio, aqueça o óleo e doure o bacon.
- Assim que estiver dourado, junte a cebola, o alho e refogue por 3 minutos.
- Adicione o brócolis, o arroz e refogue por mais 3 minutos.

- Acrescente a água fervente e acerte o sal.
- Tampe a panela e cozinhe em fogo baixo por 5 minutos, após iniciada a pressão.
- Desligue o fogo e deixe que a pressão saia naturalmente.
- Abra a panela e misture o queijo.
- Tampe a panela e deixe descansar por 5 minutos.
- Transfira para um refratário e sirva em seguida.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br