

Arroz de Tomate



Tempo de preparo:

1 hora

Rendimento:

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Fácil

Ingredientes

? 250 g de Arroz Solito Premium

? 3 dentes de alho

? 1 cebola média picada

? 600 g tomate

? Caldo de galinha suficiente para cozinhar e ficar caudaloso

? 2 colheres de sopa de azeite

? 1 colher de sobremesa de sal

? Molho de coentro

Modo de preparo

? Bata o tomate com o caldo de galinha já dissolvido em água e reserve;

? Em uma panela, refogue a cebola e o alho no azeite. Em seguida acrescente o Arroz Solito

Premium;

? Frite o arroz até ele começar a grudar no fundo da panela;

? Acrescente o caldo de galinha com tomate, o coentro e o sal, e deixe ferver por 10 minutos em fogo baixo;

? Sirva em prato fundo e finalize com salsinha a gosto.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br