



## Arroz Integral Colorido



**Tempo de preparo:**  
60 min

**Rendimento:**  
8 porções

**Tipo:**  
Pratos quentes

**Nível:**  
Fácil

### Ingredientes

1 copo (americano) de Arroz Solito Integral

3 copos (americano) de água fervente  
1 colher (chá) de colorau

1 colher (chá) de óleo  
2 cenouras  
1 cebola  
Sal a gosto

### **Modo de preparo**

1. Comece lavando o arroz.
2. Escorra e deixe secar bem e reserve.
3. Pique a cebola e reserve.
4. Rale a cenoura e reserve.
5. Em uma panela, coloque o arroz. Depois acrescente o óleo e doure a cebola.
6. Dissolva o colorau.
7. Acrescente a cenoura, o sal, a água e mexa bem.
8. Tampe a panela e deixe cozinhar por 10 minutos em fogo baixo.
9. Depois de pronto, decore a vasilha como preferir.

**Veja mais receitas:**

[www.solito.com.br](http://www.solito.com.br)