

Arroz Natalino



Tempo de preparo:

30 minutos

Rendimento:

15 porções

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de arroz Premium Solito

1 dente de alho picado

1/2 cebola pequena ralada

Sal a gosto

3 xícaras (chá) de água fervente

150 g de castanhas picadas (nozes, amêndoas, avelã e castanha-do-pará)

150 g de frutas secas picadas (damasco, tâmara e pera)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Salsa e cebolinha picadas a gosto

Modo de preparo

- Em uma panela, doure as frutas na manteiga, com exceção das tâmaras e damascos.
- Misture com as amêndoas e continue mexendo bem.
- Acrescente o arroz cozido, as tâmaras e o damasco, e mexa mais um pouco.
- Enfeite com algumas frutas inteiras, salsa e cebolinha.02

Veja mais receitas:

www.solito.com.br