Arroz Premium com linguiça

Tempo de prepado:	Rendimento:	Tipo:	Nível:
1h	2 porções	Pratos quentes	Fácil

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de Arroz Solito Premium

  - 1 colher de sopa de azeite
  - 1?2 cebola em cubos pequenos
  - 3 dentes de alho
  - 1 linguiça grande defumada
  - 1?2 xícara (chá) de vinho branco seco
  - Sal e pimenta do reino branca moída
  - 1?2 xícara (chá) de água

Para a cebola caramelizada:

- 1/2 colher de sopa de azeite

- 1/2 colher de sopa de manteiga
- 1 cebola grande em fatias finas
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sobremesa de açúcar mascavo ou branco

Modo de preparo

- Cozinhe o Arroz Solito Premium e reserve;
- Em uma panela, coloque o azeite, a cebola cortada em cubos pequenos e o alho. Espere refogar e acrescente a linguiça defumada fatiada;
- Depois de frita, acrescente o vinho branco seco e deixe reduzir por alguns minutos até que o álcool evapore;
- Acrescente o Arroz Solito Premium, misture tudo e desligue o fogo;
- Para finalizar, acrescente salsinha ou o tempero de sua preferência e coloque a cebola caramelizada por cima.

Cebola caramelizada:

- Pique a cebola em rodelas bem finas e em uma panela, coloque manteiga, azeite e as cebolas com uma pitada de sal. Misture tudo e acrescente o açúcar mascavo;
- Deixe a cebola reduzir até o ponto desejado.

Veja mais receitas:
www.solito.com.br