

Arroz com Legumes



Tempo de preparo:
30 min

Rendimento:
3 porções

Tipo:
Pratos quentes

Nível:
Fácil

Ingredientes

90 g de Arroz Solito Tipo 1

40 g de pimentão vermelho

1 cebola

2 abobrinhas

Dentes de alho

200 g de azeite

200 g de shoyu

Uma pitada de sal

Tomates cherry e salsinha para decorar

Modo de preparo

1. Cozinhe o arroz com um pouco de sal, sem exageros porque o prato leva shoyu.
2. Corte o pimentão, as abobrinhas e a cebola em cubinhos e pique o alho.
3. Frite as cebolas em azeite, acrescente o shoyu e mexa bem.2000
4. Em seguida, acrescente o arroz e deixe cozinhar mais alguns minutinhos.

5. Coloque a mistura em um pote, tampe e vire sobre um prato.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br