



## Arroz com espumante e nozes



**Rendimento**

11 porções



**Tempo de preparo**

00:55

## Ingredientes

| Nome do Ingrediente                         | Medida Caseira          | Peso/Volume |
|---|-------------------------|-------------|
| Uva passa escura (sem semente)              | 1 xícara (chá)          | 120 g       |
| Vinho branco espumante (“champanhe”)        | 2 xícaras (chá)         | 400 ml      |
| Óleo  | 2 colheres (sopa)       | 30 ml       |
| Cebola (picada)                             | 1 unidade grande        | 200 g       |
| Arroz cru                                   | 3 xícaras (chá)         | 500 g       |
| Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz | 2 colheres e meia (chá) | 12,5 g      |
| Sal   | 1 colher (chá)          | 5 g         |
| Nozes (picadas grosseiramente)              | 2 xícaras (chá)         | 200 g       |
| Água fervente                               | 4 xícaras (chá)         | 800 ml      |
| Salsa (picada)                              | Meia xícara (chá)       | 20 g        |

## Modo de Preparo

**1.** Em um bowl médio, coloque as uvas passas, cubra com o vinho espumante e deixe por 30 minutos, ou até que as passas inchem. Separe as passas hidratadas, reservando o vinho espumante.

**2.** Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, as passas hidratadas, as nozes e a

água, e misture. Deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 a 12 minutos, ou até que o líquido tenha secado.

**3.** Acrescente o Tempero SAZÓN® Profissional, o sal, as passas hidratadas, as nozes e a água, e misture. Deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 a 12 minutos, ou até que o líquido tenha secado.

**4.** Regue com o vinho espumante reservado e deixe cozinhar por mais 3 minutos, ou até secar todo o líquido.

**5.** Retire do fogo, salpique a salsa e sirva em seguida.