



Arroz primavera



Rendimento

11 porções



Tempo de preparo

00:25

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Arroz cru	2 xícaras (chá)	340 g
Sal	1 colher (chá)	5 g
Água fervente	5 xícaras (chá)	1 l
Cenoura (cortada em cubinhos)	1 xícara (chá)	120 g
Brócolis (em buquês pequenos)	1 xícara (chá)	160 g
Couve-flor (em buquês pequenos)	1 xícara (chá)	200 g
Tempero Sazón® Profissional Legumes e Arroz	2 colheres (chá)	10 g

Modo de Preparo

1. Em uma panela média, coloque metade da manteiga e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até ficar transparente.

2. Adicione o arroz e o sal, refogue por 2 minutos em fogo baixo. Adicione a água e deixe cozinhar, em fogo médio, com a panela semitampada, por 15 minutos, ou até que o líquido seque. Retire do fogo, tampe a panela e reserve.

3. Em uma frigideira média, coloque a manteiga restante e leve ao fogo alto para derreter. Junte a cenoura, os brócolis, a couve-flor e o Tempero SAZÓN® Profissional, e refogue até os legumes ficarem macios.

4. Junte os legumes ao arroz cozido, misture e sirva em seguida.