

O arroz que já é um sucesso na rede, agora pode ser feito em casa. Que tal fazer um almoço delicioso hoje? A Risotto Mix – rede especializada em culinária rápida sugere uma receita especial de arroz para sair do comum. O Arroz carreteiro já é um sucesso na rede e é feito com carne seca desfiada, legumes e temperos.

Para fazer em casa não tem segredo, é bem prático e saboroso! Segue receita abaixo cedida pela rede.

110g de arroz branco cozido
50g de carne seca desfiada
10ml de caldo de legumes
5g de margarina (aproximadamente ½ colher de sobremesa)
2g de alho em pasta (aproximadamente 1 ponta de faca)
10g de cebola picada
5g de tomate fresco picado
5g de salsinha fresca picada

Preparo:

1. Derreta a margarina em uma frigideira, acrescente a cebola picada e deixe dourar levemente, aproximadamente 10 segundos.
2. Acrescente o alho em pasta e misture, deixe refogar por alguns segundos.
3. Coloque o tomate picado e deixe refogar por aproximadamente 20 segundos. Em seguida coloque a carne seca e o arroz, refogando rapidamente, acrescente o caldo de legumes para umedecer.
4. Finalize com a salsinha, misture bem e sirva de imediato.

Rendimento: 180g

Porções: 1

Sobre a Risotto Mix

A Risotto Mix, desde 2001, oferece o melhor da culinária internacional e brasileira, por meio de um mix de opções que fazem da rede o fast-food mais completo. Atualmente, a rede conta com mais de 40 lojas espalhadas pelo Brasil e é uma das empresas que mais cresce em faturamento dentro do segmento de franchising nos últimos três anos.

Fonte: Texto & Imagem