

[Receitas em vídeo](#)[Pratos Principais](#)

Arroz de Ervilhas

 8 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

250 g de arroz agulha
650 ml de água quente
200 g de ervilhas
1 cebola pequena picada
azeite q.b.
sal q.b.

Informação nutricional

Energia	326,7 kcal	16%*
Proteínas	8,3 g	17%*
Lípidos	5,6 g	8%*
Hidratos de Carbono	59,7 g	23%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

- 1 Leve ao lume um tacho com um fio de azeite. Junte a cebola picada e deixe alourar.
- 2 Acrescente o arroz e deixe fritar um pouco, adicione a água quente e as ervilhas.
- 3 Tempere com sal e deixe cozinhar o arroz. Retire do lume e sirva.