



Receitas de Pratos Principais

Acompanhamentos

## Arroz de Pimentos

🕒 25 min.

👤 Fácil

💶 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

- 250 g de arroz agulha (extra longo)
- 1 chávena de chá de pimento laranja
- 1 chávena de chá de pimento vermelho
- 1 cebola (rodela)
- 75 g manteiga
- 1 c. sopa de azeite
- 1 raminho de salsa
- 1 cubo de MAGGI Caldo de Galinha

### Preparação

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	301,1 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	3,6 g	7%*
<b>Lípidos</b>	19,6 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	27,6 g	11%*

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

- 1** Derreta em lume brando, no azeite, 50 g de margarina e o caldo de galinha MAGGI, acrescentando uma colher de sopa de água.
- 2** Junte a cebola, mexa e tape o tacho. Salteie o arroz. Adicione 6 dl de água e o ramo de cheiros.
- 3** Deixe ferver 15 minutos. Salteie os pimentos na restante margarina. Solte o arroz com um garfo e misture os pimentos salteados.