



Pratos Principais

Pratos de Arroz

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

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 301,1 kcal | 15%* |
| Proteínas | 3,6 g | 7%* |
| Lípidos | 19,6 g | 28%* |
| Hidratos de Carbono | 27,6 g | 11%* |

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

Preparação

- 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.