

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 (rodelas)
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.