



Pratos Principais

Pratos de Arroz

## Arroz de Salsichas

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 6 doses

### Ingredientes

- 300 g de arroz
- 2 cubos de MAGGI Caldo de Carne
- 8 salsichas
- 3 c. de sopa de azeite
- 1 cebola picada
- 2 dl de vinho branco
- 2 c. de sopa de margarina

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	319,1 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	6,0 g	12%*
<b>Lípidos</b>	14,0 g	20%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	40,6 g	16%*

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

### Preparação

- 1 Pique a cebola e aloure-a com 2 colheres de margarina.
- 2 Junte o arroz lavado e escorrido e deixe-o absorver toda a gordura sem o deixar escurecer.
- 3 Regue com 7,5 dl de caldo de carne MAGGI a ferver (preparado com os cubos de carne Maggi e 7,5 dl de água) e tempere com pimenta e sal (se necessário).
- 4 Deixe cozer.
- 5 Frite as salsichas numa frigideira, juntando-lhes três colheres de sopa de azeite.
- 6 Regue-as com o vinho branco.

**7** Deixe levantar fervura e junte tudo ao arroz.

**8** Leve a secar no forno ou deixe ferver 5 minutos e depois embrulhe o tacho em vários jornais para o arroz acabar de cozer.

**9** Decore com um raminho de salsa.