

Arroz pilaf com açafrão e amêndoas

por Felipe S. Aimi



Rendimento: 4 pessoas.

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 1/2 xícara de chá de cebola picada;
- 1/2 colher de chá de açafrão da terra ou cúrcuma;
- 1/2 xícara de amêndoas picadas;
- 1/2 colher de sopa de uva-passa preta;

Arroz pilaf com açafrão e amêndoas

por Felipe S. Aimi

- 1 tablete de caldo de galinha;
- 1 e 1/2 xícara (chá) de arroz integral ou parbolizado;
- sal e pimenta síria a gosto.

Modo de Preparo:

Numa panela, coloque a manteiga e o azeite e doure a cebola até que ela fique translúcida. Acrescente o arroz e mexa bem para que misture com o azeite e a manteiga. Coloque o açafrão, o caldo de galinha, o sal e a pimenta e continue mexendo por 5 minutos. Junte então as amêndoas e a uva-passa, acrescente água e cozinhe até secar o líquido com a panela semi-tampada.