

Arroz Temperado

Um arrozinho soltinho, saboroso e douradinho, feito com o Tempero Completo Cali — o básico que muda tudo na sua cozinha.

PORÇÕES

4 pessoas

PREPARO

25 minutos

DIFICULDADE

Fácil

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz branco
- 1 colher (sopa) de óleo ou azeite
- 1/2 cebola pequena picada (opcional)
- 1 dente de alho picado (opcional)
- 1 colher (sopa) de Tempero Completo Cali
- 4 xícaras (chá) de água quente
- Cheiro-verde picado a gosto, para finalizar

Modo de Preparo

- 1 Lave o arroz em água corrente e escorra bem.
- 2 Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a cebola e o alho até ficarem transparentes.
- 3 Junte o arroz e refogue por 2 minutos, mexendo sempre, até os grãos ficarem levemente translúcidos.
- 4 Adicione o Tempero Completo Cali e misture bem para envolver todos os grãos.
- 5 Acrescente a água quente, mexa uma vez e deixe levantar fervura.
- 6 Abaixе o fogo, tampe a panela e cozinhe por cerca de 15 minutos, ou até a água secar e o arroz ficar soltinho.
- 7 Desligue o fogo, deixe descansar por 5 minutos, solte os grãos com um garfo, finalize com cheiro-verde e sirva.

Dica Cali

Como o Tempero Completo Cali já é temperado, evite adicionar sal extra na receita — prove antes de corrigir. Essa mesma base também deixa carnes, feijão e sopas com muito mais sabor.