

ARROZ DE LIMÃO SICILIANO E AÇAFRÃO

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de arroz parboilizado
- 1 cebola pequena cortada em cubos
- 2 colheres de sopa de azeite de oliva
- 1 colher de chá de cúrcuma (açafão da terra em pó)
- 1 limão siciliano (suco e raspas da casca)
- água fervente quanto baste
- sal a gosto
- salsa seca para polvilhar

MODO DE PREPARO

Aquecer o azeite e dourar a cebola.

Acrescentar o arroz e fritar até dourar levemente.

Acrescentar o açafão, o sal e misturar bem.

Acrescentar água fervente o suficiente para o cozimento do arroz (acrescentar pouco, caso necessário colocar um pouco mais para finalizar o cozimento).

Quando o arroz estiver macio (al dente) acrescentar o suco do limão e as raspas da casca.

Mexer delicadamente e desligar o fogo.

Polvilhar um pouquinho de salsa desidratada para decorar e dar sabor.

Tampar a panela e deixar descansar por aproximadamente 10 minutos.

Servir como acompanhamento para frutos do mar, escalopes de carnes nobres com molhos ou peixes grelhados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34616-arroz-de-limao-siciliano-e-acafrao.html>