



RECEITAS DA FIA

Arroz colorido

www.receitasdafia.com/receitas/arroz-colorido

Esse Arroz colorido vai arrasar nas suas festas de fim de ano.

Arroz colorido type unknown

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 2 xícaras de [arroz](#) branco lavado e escorrido
- 1 [cebola](#) picada
- 3 colheres de azeite de oliva
- Sal a gosto
- 3 xícaras de espumante
- 1 xícara de [damascos](#) picados
- 1 xícara de [uva passa](#) preta
- 3 pimentas dedo de moça sem sementes picadas
- 1 xícara de amêndoas em lâminas tostadas
- 1/4 de xícara de salsinha picada

Modo de Preparo

1. Numa panela, coloque o azeite de oliva e refogue a cebola e em seguida o arroz.
2. Adicione sal a gosto, e coloque o espumante e deixar secar.
3. Desligar o fogo.
4. Acrescente a uva passa, o damasco, a pimenta dedo de moça, a salsinha e as amêndoas.
5. Misture bem, retire do fogo e sirva numa travessa.

www.receitasdafia.com