

Arroz Xau Xau

Carne —    20 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/arroz-xau-xau



Ingredientes

250g de arroz agulha
100g de fiambre cortado em cubos
100g de ervilhas cozidas
50g de cebola
0,5dl de azeite
4 ovos mexidos
Sal q.b.
7,5dl de água

Confeção

1. Leve ao lume o azeite com a cebola picada, deixe alourar e acrescente o arroz. Deixe fritar um pouco, acrescente a água a ferver, reduza o lume para muito brando, tempere de sal, deixe cozinhar por 20 minutos.
2. Depois de cozido o arroz abra-o com um garfo e envolva com os ovos mexidos, os cubos de fiambre, as ervilhas cozidas, sirva de seguida.