



Arroz Xau-Xau

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 200 g de Ervilhas Pescanova
- 2 ovos
- 150 g de Bacon em cubos
- 1/2 lata de milho
- 250 g de arroz
- 1 cebola média
- Azeite q.b.
- Sal q.b.
- Gengibre q.b.
- piri-piri q.b.

Preparação

1. Coza as ervilhas e reserve.
2. Aloure o bacon em azeite e tempere com piri-piri e gengibre raspado. Reserve.
3. Faça os dois ovos mexidos numa frigideira e reserve.
4. 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 e deixe cozinhar por 20 min.
5. Depois de cozido o arroz abra-o com um garfo e envolva com os ovos mexidos, os cubos de bacon e as ervilhas cozidas.
6. Sirva de seguida.

Produtos Associados



Favas Finas

400 g