

Arroz integral com passas

Contribuição de Adriana Bavagnoli Monaco

Calorias por porção: 302,82

Ingredientes:

- 50 g de arroz integral parboilizado
- 1 colher de chá cheia de sal refinado
- 1 colher de sopa cheia de molho Shoyu
- ½ cebola crua
- 1 colher de chá de azeite de oliva
- 1 colher de sopa cheia de uva passa

Modo de preparo:

Frite o arroz no azeite de oliva com sal, cebola e alho.

Deixe cozinhar por 30 minutos, mexendo de vez em quando.

Junte as ervas, o molho de soja e as passas.

Sirva bem quente

Adriana Bavagnoli Monaco

Al. dos Jurupis, 452, cj, 64 - São Paulo - SP

Fone: (11) 5051-5572