

Arroz com açafrão e castanha



Arroz com açafrão e castanha

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de azeite
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 3 xícaras (chá) de arroz 7 cereais
- 1 xícara (chá) de castanha do pará
- 1 colher (sopa) de [tomilho](#)
- 1/2 colher (chá) de açafrão
- 1 colher (café) de sal

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o azeite e doure a cebola e o alho.

Acrescente o arroz e refogue por alguns minutos.

Junte as castanhas, o tomilho, o açafrão e o sal e cubra com água fervente.

Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo por 20 minutos ou até que o arroz fique seco.

Sirva em seguida.

Arroz com açafrão e castanha

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

Calorias: 132 por porção