

# Receita de Arroz ao forno com uvas passas

## Receitas para o Natal Fáceis



### Ingredientes

8 colheres (sopa) de manteiga ou margarina  
8 colheres (sopa) de cebolinha verde picada  
5 xícaras de caldo de galinha fervente  
2 xícaras (chá) de arroz cru  
2 xícaras de uvas passas brancas  
8 colheres (sopa) de salsa picada  
1 xícara (chá) de amendoins torrados, sem pele, ou de amêndoas

### Modo de preparo

Preaqueça o forno em temperatura média (170°).  
Derreta a manteiga ou margarina numa frigideira.  
Junte a cebolinha verde e frite até que amoleça um pouco.  
Despeje numa forma refratária.  
Acrescente os ingredientes restantes, menos os amendoins.  
Tampe ou cubra com papel alumínio e leve ao forno por uns 45 minutos, ou até que todo o caldo de galinha tenha sido absorvido.  
Acrescente os amendoins e misture com um garfo.  
Sirva em seguida.

Arroz ao forno com uvas passas – Rendimento: até 08 porções