



ARROZ DE COCO

TEMPO DE PREPARO: ⌚ 30 MINUTOS | RENDIMENTO: 🍴 4 PORÇÕES

INGREDIENTES:

- 1 coco fresco ralado no ralo fino
- 3 xícaras (chá) de água fervente
- 1 xícara (chá) de arroz cru, lavado e escorrido
- 1 sachê de Tempero SAZÓN® Branco
- meia colher (chá) de sal

MODO DE PREPARO:

1. Em um pano de prato limpo, coloque o coco ralado e esprema até obter cerca de meia xícara (chá) de leite espesso. Reserve.
2. Transfira o bagaço do coco para uma tigela e junte a água fervente para obter um leite ralo. Aguarde 5 minutos e escorra bem.
3. Em uma panela média, coloque o leite ralo, o arroz, o Tempero SAZÓN® e o sal, e cozinhe em fogo médio, com a panela semitampada, por 5 minutos após o início da fervura.
4. Junte o leite espesso e deixe cozinhar por mais 5 minutos, ou até que o arroz esteja macio.
5. Retire do fogo e sirva em seguida.

DICA:

O arroz de coco é uma receita típica baiana muito utilizada como acompanhamento de moqueca ou outras preparações à base de peixe. É também conhecido como arroz de viúva.

Se preferir, substitua o coco seco ralado por 1 vidro de leite de coco (200 ml): em uma panela, coloque o arroz, 1 xícara (chá) de água, 1 vidro de leite de coco e o Tempero SAZÓN®, e cozinhe normalmente até secar.