



## ARROZ PRETO COM TOMATES E MANJERICÃO

Rendimento: 4 porções

Tempo de forno: 1 h 10 min

Tempo total: 1 h 10 min

Capacidade da xícara: 250 ml

Ingredientes:

### ARROZ

1 colher (sopa) de óleo

1 cebola média sem casca picada

1 embalagem de Arroz Preto CAMIL Gourmet

3 xícaras (chá) de água fervente

Sal a gosto

### TOMATES

2 colheres (sopa) de azeite

4 unidades médias de tomates maduros cortados em cubos

4 colheres (sopa) de manjericões frescos folhas rasgadas

Sal a gosto

3 colheres (sopa) de castanhas de caju torradas e picadas grosseiramente

Modo de preparo:

### ARROZ

1) Aqueça o óleo e doure ligeiramente a cebola.

2) Acrescente o Arroz Preto CAMIL Premium e refogue demoradamente. Adicione a água e tempere com sal a gosto.

3) Cozinhe em fogo baixo, panela semitampada, por cerca de 50 minutos, ou até o arroz ficar cozido. Se necessário, acrescente mais água fervente. Reserve.

### TOMATES

4) Em uma frigideira grande, aqueça o azeite e refogue os tomates. Tampe a frigideira e cozinhe até os tomates começarem a murchar. Acrescente o manjericão e tempere com sal a gosto.

5) Junte o Arroz Preto CAMIL Premium cozido reservado e misture bem.

6) Sirva a preparação salpicada de castanha de caju torrada e picada.

### DICAS

**HARMONIZAÇÃO:** Espumante nacional gelado. Temos muitos e bons.

**KIDS:** Sirva em recipiente colorido, o arroz no centro e em volta lâminas de palmito cortadas em diagonal. Isso quebrará um pouco a cor escura do prato.

**MODO DE SERVIR:** Pratos brancos sobre toalha clara, com taças flute para o

espumante.