

**ARROZ CARREGADO**  
à moda da Maria Isabel Pedruco

<b>Ingredientes:</b>	<b>Modo de Preparo:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ 130 g de arroz branco normal;</li><li>➤ ½ maço de cebolinha picada;</li><li>➤ 500 ml de caldo concentrado de carne ou galinha;</li><li>➤ Sal;</li><li>➤ Óleo;</li><li>➤ Óleo de gergelim.</li></ul>	<p>Lave o arroz e deixe de molho por 3 a 4 horas na geladeira, com sal e um fio de óleo;</p> <p>Coe o arroz que estava de molho;</p> <p>Numa panela, junte um fio de óleo e refogue o arroz por alguns minutos. Acrescente o caldo concentrado e cozinhe até ficar uma papa grossa;</p> <p>Numa frigideira pequena, junte um fio de óleo e em fogo alto refogue as cebolinhas, mexendo rapidamente até murchar. Junte ao arroz e misture bem;</p> <p>Rectifique o sal. Acrescente um fio de óleo de gergelim ou a gosto;</p> <p>Verta o arroz para uma travessa de servir, carregando com uma espátula e alisando. Pincele com óleo cozido. Decore a gosto.</p> <p>Acompanha porco balichão tararindo.</p>