

Acompanhamentos / Rendimento: 2 porções / Calorias: 250kcal/porção

Arroz Selvagem com Camarão

Ingredientes

*12 camarões crus pequenos
2 colheres (sopa) de ervilhas frescas
1 cenoura média picada
sal a gosto
30g de arroz branco cru
30g de arroz selvagem
2 colheres (chá) de óleo de girassol
2 colheres (chá) de cebola picada*

Modo de Preparo

No vapor, cozinhe os camarões, as ervilhas e a cenoura com uma pitada de sal. Cozinhe os dois tipos de arroz separadamente com o óleo, a cebola, o sal e água. Depois de cozidos, misture os dois tipos de arroz, os camarões, as ervilhas e a cenoura. Sirva dentro de mini abóboras.

