

Número	06	Tema	Legumes, Saladas e Acompanhamentos	Data	26 de Junho de 2007
Assunto	<b>ARROZ DE ACAFRÃO (ENTRE DOURO E MINHO)</b>				

## **Arroz de Açafrão (Entre Douro e Minho)**

### **Ingredientes:**

- 300g de arroz;
- 1 dl de azeite;
- caldo de carne;
- 1 ramo de salsa;
- açafrão;
- sal e pimenta;

### **Modo de preparação:**

Num tacho, leva-se ao lume o azeite. Logo que esteja quente mistura-se o arroz (sem ser lavado), mexendo sempre, para não queimar. Quando estiver louro adiciona-se o caldo de carne bem quente (o dobro do volume de arroz), onde ferveu também o açafrão e a salsa. Deixa-se ferver durante cinco minutos com o tacho tapado, e mete-se no forno para acabar de cozinhar.