

Número	10	Tema	Legumes, Saladas e Acompanhamentos	Data	26 de Junho de 2007
Assunto	ARROZ DE FORNO À ANTIGA				

Arroz de Forno à Antiga

Ingredientes:

- 500g de carne de vaca
- 200g de carne de porco ou um pedaço de presunto
- 1 chouriço de carne ou meio salpicão
- meia galinha
- 2 cebolas
- salsa
- serpão
- 1 kg de arroz
- sal e pimenta
- 1 colher de chá de açafrão

Modo de preparação:

Põe-se ao lume uma panela com 2 litros de água. Deixa-se levantar fervura e, nessa altura, introduzem-se as carnes, uma cebola às rodelas, a salsa e o serpão. Depois de tudo cozer muito bem (cerca de 1 hora), côa-se o caldo e juntasse-lhe o açafrão dissolvido num pouco de água fria. Junta-se ainda uma cebola às rodelas e um ramo de salsa.

Deita-se o caldo num alguidar de barro preto e leva-se ao lume. No momento em que começar a ferver, juntasse-lhe o arroz, que deve ser de muito boa qualidade. Deixa-se levantar fervura rapidamente e com o lume forte, introduzindo-se em seguida no forno até secar.