

Blogmas 12 – Receita de arroz festivo

Receita de arroz caprichado para a Ceia de Natal!



Uma **Ceia de Natal** não é completa (ao menos no Brasil), sem um bom arroz. Mas esse também o elemento da ocasião que gera mais polêmica, pois é nele que entram, geralmente, as temidas passas!

Mas para alegria dos anti-uva-passa, nesta receita de **arroz**

festivo que trago para o [Blogmas](#) de hoje, só vai ter esse ingrediente se você quiser! É uma receita relativamente simples, mas que trago para inspirar quem está sem ideias para a **Ceia de Natal**.

Receita de Arroz Festivo



Eu adicionei também um pouco de pinoli, mas não é essencial.

Ingredientes

- 1 xícara de arroz *jasmin* ou *basmati*;
- 2 colheres de azeite;
- 1 pitada de sal;
- *Lemon pepper*;
- Nozes em quantidade a seu gosto;
- 1 cebola pequena;
- 2 dentes de alho;

- Azeitona picada a gosto;
- Um maço de cheiro verde (cebolinha, salsinha e coentro).

Modo de preparo

Cozinhe o arroz conforme instruções da embalagem. Ou seguem as minhas dicas para preparo desse tipo de arroz. Eu sempre refogo com um pouquinho de azeite e uma pitada de sal, adiciono uma xícara de água para uma xícara de arroz. Deixo cozinhar até evaporar e vou colocando mais água aos pouquinhos, mantendo a tampa fechada. Quando estiver cozido, desligo o fogo, sem remover a tampa.

Em seguida, refogue a cebola cortada em tiras com uma colher de azeite, até que fique levemente dourada. Adicione então o alho picado ou triturado, e refogue por mais dois min. Desligue e adicione as nozes, os temperos verdes e as azeitonas picadas. Misture e adicione ao arroz já cozido.

Finalize ajustando o sal e adicione um pouco de *lemon pepper*. Sirva como acompanhamento para a **Ceia de Natal**. Se desejar, adicione uva passa, mas sinceramente acho que não combina.

