

BOLAS FRIAS DE ARROZ BASMATI



Revista
Ago. | Set. 07

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

PARA: 4 PESSOAS

Tempo de preparação: 25 min.

Tempo de cozedura: 8 min.

INGREDIENTES

400 g de arroz Basmati Uncle Ben's® • 500 ml de água • Sal • 1 pimento vermelho finamente cortado • 50 g de coentros frescos finamente picados • 50 g de hortelã fresca finamente picada • 100 g de pequenos cubos de queijo grego Feta • Sal e pimenta • 50 g de azeitonas pretas sem caroços, finamente cortadas • Alface temperada com azeite

PREPARAÇÃO

Coza o arroz durante aprox. 8 minutos • Deite a água fora, deixe arrefecer o arroz e coloque-o numa frigideira • Corte os restantes ingredientes, misture-os com o arroz frio e molde pequenas bolas • Lave a alface, tempere com azeite, disponha-a num prato e coloque as bolas de arroz por cima da mesma