



## PONTO VERDE COMÉRCIO DE PRODUTOS NATURAIS LTDA.

Rua do Estilo Barroco, 442 – Santo Amaro – 04709-011 – São Paulo – SP  
[www.lojapontoverde.com.br](http://www.lojapontoverde.com.br) - Tel.: (11) 5182-5161

### Arroz de Tomate

#### ***Ingredientes:***

300 g de arroz  
1 cebolinha  
1 dente de alho  
2 colheres de sopa de azeite  
250 g de tomate picado  
1 folha de louro  
sal  
pimenta

#### ***Modo de preparo:***

Doure a cebolinha e o alho picados no azeite.

Prepare os tomates, limpe-o de peles e sementes e junte-os ao refogado.

Junte o louro.

Adicione a água (2 vezes e meia o volume do arroz), tempere com sal e pimenta e deixe levantar fervura.

Junte o arroz, lavado e escorrido.

Deixe levantar fervura, tampe e deixe cozinhar em fogo brando durante cerca de 20 minutos.