

Arroz Natalino Com Vinho Branco Uvas Passas e Nozes

 culinariaterapia.com/arroz-natalino-com-vinho-branco-ucas-passas-e-nozes

Dyne e Zinha



Enriqueça suas festas e faça bonito com essa receita tradicional de Arroz Natalino Com Vinho Branco Uvas Passas e Nozes, [o arroz mais pedido e todas as mesas.](#)

Ingredientes

Para essa receita tradicional de arroz você vai precisar de:

- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina;
- 2 cebolas picadas;
- 4 xícaras de chá (de 200 ml) de arroz branco cru;
- 900 ml de caldo de legumes ou [caldo de frango](#) ou etc;
- 400 ml de vinho branco seco;
- 100 g de nozes picadas;
- 1 xícara de chá de uvas passas sem sementes;
- 100 g de cogumelos champignon fatiados;

Como Fazer Arroz Natalino Com Vinho Branco Uvas Passas e Nozes

Modo de preparo do arroz:

1. Primeiramente em uma panela já aquecida comece derretendo a manteiga ou margarina em fogo alto.
2. Em seguida acrescente a cebola e deixe dourar levemente ou ao seu gosto.
3. Assim feito adicione o arroz e misture bem.
4. Logo depois acrescente o caldo de legumes e o sal à gosto, misture e deixa a panela em fogo médio meio fechada.
5. Então quando ficar com pouco caldo adicione o vinho branco, misture e espere o termino do cozimento em fogo médio.
6. Antes de desligar o fogo acrescente as uvas passas, a nozes e os cogumelos fatiadas ao arroz natalino e misture bem.
7. Isso feito apague o fogo, cubra a panela e deixe descansar por aprox. 20 minutos ou até mais, pois esse arroz também pode ser servido frio.
8. Então sirva seu Arroz Natalino Com Vinho Branco Uvas Passas e Nozes em uma travessa ou tigela e decore à gosto. É uma delícia e fica perfeito para servir com as aves e carnes assadas típicas das festas de final de ano.
9. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite e boas festas!!! Dyne e Zinha



Watch Video At: <https://youtu.be/Qr3M8alH4Xw>