

Arroz Colorido

Ingredientes

- 3 xícaras de chá de arroz cru
- 1 beterraba pequena cozida
- 1 cenoura média cozida
- ½ maço de almeirão
- ½ maço de agrião
- ½ maço de espinafre
- ½ brócolis
- Sal a gosto

Modo de Preparo

- Preparar o arroz como de costume e dividi-lo em 4 partes. Podem ser usadas sobras de arroz.
- Refogar separadamente as hortaliças, por cor, em azeite, alho e sal antes de misturá-las ao arroz.
- Montar as camadas: em cada uma, colocar 3 xícaras de arroz cozido, da seguinte forma: a primeira camada será branca.
- Seguida da vermelha (1 xícara de chá do purê de beterraba).
- Depois, a laranja (1 xícara de chá de purê de cenoura).
- E finalmente, a verde (1 xícara de chá de purê de folhas).
- Colocar em uma forma o arroz branco e depois fazer camadas de arroz colorido até terminar. Apertar bem para poder tirar da forma.

Obs: podem ser usadas as cascas de outros alimentos - cenoura, abóbora, rabanete, beterraba, nabo ou talos de agrião, couve, brócolis etc. - refogados ou cozidos.