

Arroz dourado (ターメリックご飯)

Ingredientes

- ① Arroz cozido quente (1 porção)
 - ② 3 pitadas de açafrão em pó
 - ③ 1 colher de mix vegetable
- 1 fatia de baycon
1 punhado de queijo mussarela ou queijo mix

Tomate médio ou tomatinho (cortado em rodelas)
Pimentão cortado em rodelas
Orégano à gosto
Pimenta verde `a gosto

材料

暖かいご飯 (一杯分)
ターメリック (少々)
ミックス ベジタブル (大さじ1)
ベーコン (1枚)
ピザチーズ (25g)

トマトスライス(少々)
ピーマン (少々)
オレガノ (お好み)
ハラペーニョ (お好み)

Modo de preparo (作り方)

Coloque o arroz cozido quente em um recipiente, adicione 3 pitadas de açafrão em pó e 1 colher de mix vegetable e misture.

Por cima da mistura de arroz, coloque 1 punhado de queijo mussarela, algumas fatias de tomate, pimentão e baycon e por cima jogue um pouco de orégano.

- ① ② ③を皿の中に入れてかき混ぜる. その上にミックスチーズ、ベーコン、トマトとピーマンのスライスをのせて、電子レンジで1分半温める。

Leve ao forno microondas por 1minuto e meio e bom apetite!!

Rápido (早い)
Fácil (簡単)
Gostoso! (美味しい)

