

# Salada de Arroz Thai

Além de servir como prato único, ela também atende aos vegetarianos e fica melhor ainda quando saboreamos no dia seguinte, ou seja: podemos fazer de véspera e deixar pronto para o fim de semana ou qualquer reunião.

## **Ingredientes:**

1 xícara de arroz branco ou 7 grãos;

Meia xícara de chá de alho poró fatiado bem fino;

1 xícara de cenoura ralada fina;

Meia cebola roxa picada;

Uva passa a gosto (ou doce de cajú picado pequeno a gosto);

Pimenta do reino e sal a gosto;

Azeite;

Creme de limão cravo ou redução de vinagre balsâmico a gosto;

Opcional – salsinha picada e 1 tomate picado para dar mais cor e sabor.

## **Modo de fazer:**

Cozinhe o arroz e deixe esfriar.

Misture todos os ingredientes – e o azeite por último, leve a geladeira e saboreie gelado ou na temperatura ambiente.