



# Arroz com Curry Madras

## INGREDIENTES

- 2 Xícaras de chá de arroz
- 1 Colher de sopa de **Curry Madras Cípria**
- 1 Colher de chá de **Cúrcuma Cípria**
- 1/2 Xícara de **Passas Brancas Cípria**
- 1/2 Xícara de **Passas Pretas Cípria**
- 4 **Damascos Cípria** secos picados
- 1/2 Xícara de amêndoas em lascas tostadas
- 1 Xícara de **Mix de Semente Cípria**

## MODO DE PREPARO

Ao arroz cozido, misturar as frutas e sementes.

Para tostar as amêndoas: em uma frigideira, colocar a gordura de sua preferência (azeite, óleo de coco, manteiga e ou óleo vegetal), tostá-las em fogo baixo.