

---

SÍTIO E CAPRIL SERRA NEGRA  
ROTA TURÍSTICA DO BAIRRO DA SERRA, SERRA DE BAIXO  
ESTÂNCIA HIDROMINERAL DE SERRA NEGRA – SP  
CNPJ N° 08.095.885/0001-61  
IE N° 662.098.826.111



---

SÍTIO E CAPRIL SERRA NEGRA  
PRODUTOR RURAL  
S.I.M. SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL N° 085  
Website: [www.SiteioeCaprilSerraNegra.com.br](http://www.SiteioeCaprilSerraNegra.com.br)  
e-mail: [SCSN@SiteioeCaprilSerraNegra.com.br](mailto:SCSN@SiteioeCaprilSerraNegra.com.br)

A R T I S A N      L I Q U E U R

---

## Arroz com Castanha Portuguesa

### Ingredientes

- 3 dentes de alho picados
- 1 cebola picada
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 3 xícaras (chá) de arroz
- 4 xícaras (chá) de caldo de pernil
- 3 xícaras (chá) de castanhas portuguesas
- sal

## Modo de Preparo

Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite e deixe dourar. Coloque o arroz, o caldo de pernil e sal a gosto. Deixe cozinhar por 10 minutos no fogo médio. Junte as castanhas e deixe cozinhar até que o arroz fique macio. Acrescente mais água se for necessário. Por fim, coloque-o em uma travessa e decore com as castanhas e as folhas de sálvia.