



## Arroz de Marisco Pescanova



### Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Arroz de Marisco PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 1 tomate maduro
- 600 ml de água
- 200 g arroz carolino
- Sal e piri-piri q.b.
- Coentros q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o Preparado para Arroz de Marisco, passar por água fria corrente e escorrer.
2. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados, acrescentar o tomate sem pele bem picado e cozinhar 2 a 3 min.
3. Juntar o Preparado para Arroz de Marisco e cozinhar 1 a 2 min. A seguir, acrescentar a água quente e o molho que vem com o Preparado para Arroz de Marisco, quando levantar fervura deitar o arroz e mexer. Temperar a gosto de sal e piri-piri (facultativo) e, quando retomar a fervura, deixar cozer tapado durante 10 a 12 min.
4. Servir de imediato com coentros picados.

## Produtos Associados



**Preparado para  
Arroz de  
Marisco Sem  
Glúten**

500 g