



Arroz Pilaf Com Miolo de Camarão Gigante



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Miolo De Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 cháv. de chá de arroz basmati
- 1 lima
- 1 pau de canela
- Curcuma e cominhos em pó q.b.
- Cardamomo e cravinhos q.b.
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.
- Coentros q.b.

Preparação

1. Descongelar o Miolo De Camarão Gigante 15/30 Pescanova, passar por água fria corrente e reservar;
2. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados finamente. Depois, acrescentar o arroz previamente lavado e escorrido, 1 c. de sopa de curcuma em pó, 1 c. de chá de cominhos em pó, 1 c. de sopa de cardamomo (ligeiramente esmagado para libertar mais sabor), 1 c. de chá de cravinhos e o pau de canela, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar até o arroz ficar translúcido;
3. Acrescentar 2 cháv. de água quente (ou caldo de legumes) e cozinhar por 15 minutos. Por fim, juntar o camarão, envolver e cozinhar mais 2 minutos, aproximadamente;
4. Polvilhar o arroz pilaf com o Miolo De Camarão Gigante 15/30 Pescanova com raspa de lima e coentros picados, deixar repousar, tapado, 2 a 3 minutos, e servir.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

250 g