



Paelha Rápida de Marisco



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. Preparado para Arroz de Marisco Pescanova
- 100 g Ervilhas Pescanova
- 1 cebola; 2 dentes de alho
- 2 tomates maduros
- 5 c. sopa de azeite
- 350 g arroz agulha
- 1 c. chá açafraão
- 7 dl caldo de galinha
- sal e pimenta q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
377 Kcal	59 g	9 g	11 g

Preparação

1. Leve ao lume um tacho com metade do azeite, deixe aquecer e junte o arroz e o açafião. Mexa até o arroz ficar bem quente e brilhante. Adicione depois o caldo de galinha a ferver, mexa e rectifique o sal. Deixe cozinhar, em lume brando, 15 min. Desligue e deixe repousar.
2. Descasque a cebola e os alhos e pique tudo para um tacho. Junte o resto do azeite, leve ao lume e deixe cozinhar até a cebola ficar macia. Adicione os tomates picados, já limpos de pele e sementes, e deixe cozinhar mais 5 min.
3. Junte o conteúdo o Preparado para Arroz de Marisco, misture e deixe cozinhar, em lume brando, por 5 min.
4. Rectifique o sal e junte as ervilhas. Retire o arroz para um prato e espalhe por cima a mistura de marisco. Sirva quente.

Receita da autoria do Chefe Hernâni Ermida.

[tshdnbs-23]

Produtos Associados



Ervilhas

1 kg



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

500 g