Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Tiras do Mar com Arroz de Alho Francês

Ingredientes

- 1 emb. de Tiras do Mar Polme Crocante Pescanova
- 6 c. de sopa de azeite
- 1 alho francês grande
- 250 g de arroz
- 600 ml de água quente
- Sal e pimenta preta q.b.

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 15-30 min	4 Pessoas

Preparação

1. Confecionar as Tiras do Mar conforme as instruções da embalagem.

2. Amolecer no azeite o alho francês (lavado e cortado em rodelas finas) por 4 a 5 min., mexendo. Juntar o arroz, mexer por 1 a 2 min. Adicionar a água quente, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozer em lume brando (adicionar mais água quente se necessário).

3. Servir quente com as Tiras do Mar salpicado com pimenta preta moída.

Produtos Associados

Tiras do Mar Tipo Polme Crocante

1 kg