Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Arroz à Marinheiro

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	3 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 2 Delícias com Forma de Lagosta Pescanova
- 3 tomates maduros
- 1/2 pimento
- 1 cebola e 3 dentes de alho
- coentros
- sal
- azeite
- 50 ml de vinho branco
- 150 g de arroz agulha

Preparação

1. Escalde o Bacalhau Desfiado, escorra a água e reserve.

2. Num tacho coloque a cebola e alhos picados com um fio de azeite, junte os tomates já partidos em pedaços e deixe refogar.

3. Misture depois o Bacalhau Desfiado, o vinho e os pimentos e deixe em lume brando durante 5 min. Adicione água quente e o arroz.

4. Para terminar coloque as Delícias com Forma de Lagosta, previamente descongeladas e partidas.

5. Polvilhe com coentros e rectifique o sal e o picante.

Produtos Associados

Bacalhau Desfiado

400 g

Delícias com Forma de Lagosta

255 g