



Arroz de Argolas do Mar



Ingredientes

- 400g Argolas do Mar Pescanova
- 50 g cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 100 g tomate pelado
- 60 g bacon
- 1 cháv. arroz; 3 cháv. água
- 1 caldo de peixe; piri-piri (opcional)
- Azeite, sal, coentros e pimenta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
350 Kcal	41 g	15 g	14 g

Preparação

1. Leve a cebola e o alho a refogar com o tomate picado em azeite. Quando a cebola estiver transparente adicione o bacon cortado aos cubos pequenos.
2. Adicione o arroz e deixe fritar, mexendo sempre. Junte a água com o caldo de peixe desfeito. E deixe cozer lentamente. Se precisar de mais água vá adicionando água quente aos poucos. Antes do arroz estar completamente cozido adicione piri-piri e deixe cozer aprox. 4 min.
3. Adicione as Argolas do Mar e deixe cozer 1 min.
4. Sirva aromatizado com coentros picados na altura.

Produtos Associados



Argolas do Mar

400 g



Argolas do Mar

1 kg