



Arroz de Bacalhau com Espinafres



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- 100 g de espinafres
- 200 g de arroz carolino
- Sal q.b.

Preparação

1. Retirar o Bacalhau Desfiado da embalagem, colocar num passador e passar por água fria corrente durante 1 min. Escorrer bem e reservar.
2. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados, durante 5 min. aprox.
3. Juntar o tomate sem pele picado finamente e cozinhar, tapado, em lume brando, por mais 5 min.
4. Depois, acrescentar os espinafres e o arroz, temperar ligeiramente de sal e envolver tudo por 2 a 3 min.
5. Adicionar 600 ml de água quente, o Bacalhau Desfiado, mexer, retificar o tempero e cozinhar em lume médio/brando até o arroz estar cozido, mexendo de vez em quando (adicionar mais água quente, se necessário).
6. Servir quente.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

850 g



**Bacalhau
Desfiado**

400 g