



Arroz de Bacalhau Fresco Ponto de Sal na Bimby

Image not readable or empty
CfcqQk/0.jpg

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Fresco Pescanova
- 1 Cebola e 2 Dentes de alho
- 2 Tiras de pimento vermelho
- 100 g de tomate de lata
- 50 g de azeite
- 900 g de água
- 1 caldo de peixe
- 250 g de arroz
- 1 lata pequena de feijão vermelho

Preparação

1. Colocar a cebola, o alho, o pimento e o tomate no copo da bimby e triturar 5 seg vel 5.
2. Refogar 5 min. varoma vel 1. Juntar a água, o arroz e o caldo, colocar o bacalhau na varoma, programar 16 min., vel colher inversa.
3. A meio da cozedura deve dar uma volta com a espátula para soltar o arroz.
4. No fim da cozedura, colocar o arroz num pirex, juntar o bacalhau e o feijão e envolver com a espátula.
5. Bom apetite!

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado**

400 g