Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Arroz de seafood

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Seafood Mix Pescanova
- 50 g de margarina
- 1 lata de tomate pelado
- cebola em pedços
- 7 dl de água
- 250g de arroz
- sal
- coentros picados

Preparação

1. Derreta a margarina num tacho, quando estiver bem quente junte as lulas e salteie até ficarem opacas.

2. Adicione o tomate com a cebola, tape e deixe cozinhar durante cerca de 15 minutos.

3. Regue com a água a ferver e assim que retomar fervura introduza o arroz e o miolo de camarão, tempere com sal. Mexa e tape, deixe cozer durante cerca de 15 minutos.

4. Salpique generosamente com coentros picados e sirva sem demora.

Produtos Associados

Preparado para Mariscada Sem Glúten

1 kg

Preparado para Mariscada Sem Glúten

500 g

Preparado para Arroz de Marisco Sem Glúten

500 g