



Arroz de Tamboril com Camarão Selvagem



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Cubos de Tamboril Pescanova
- 12 Camarões de Moçambique Pescanova
- 250 g de arroz agulha
- 1 cebola picada
- 4 dentes de alho laminados
- 2 tomates maduros
- 1/2 pimento verde às tiras
- 1 dl vinho branco
- 1 malagueta fresca
- 1 molho de coentros
- sal e azeite q.b.

Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
373 Kcal	47 g	26 g	9 g

Preparação

1. Retire os Cubos de Tamboril Pescanova e o Camarão Selvagem Pescanova do congelador, deixe à temperatura ambiente.
2. Faça um refogado com azeite, cebola e alho. Junte a malagueta, o tomate aos cubos e adicione o vinho. Deixe evaporar um pouco e adicione a água em proporção superior à quantidade de arroz para que este fique "malandrinho" e adicione sal. Quando a água ferver, adicione o pimento e o arroz.
3. A meio da cozedura, junte o tamboril, junte os camarões sem descongelar e deixe cozer lentamente 5-8 min. Polvilhe com coentros picados. Deixe repousar uns min. antes de servir. Sirva num tacho de barro previamente aquecido.

NOTA: Não mexer demasiado o arroz para não desfazer o Tamboril.

Produtos Associados



**Camarão
Moçambique
22/34**
400 g



**Camarão
Moçambique
Grande 32/48**
800 g



**Camarão
Moçambique
Médio 48/64**
800 g



**Cubos de
Tamboril 300 g**
300 g