



Barrinhas de Pescada com Arroz de Tomate



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Barrinhas de Pescada Ómega 3 450 g Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 cebola
- 1 folha de louro
- 500 g de tomate maduro
- Sal q.b.
- 300 g arroz carolino
- Coentros q.b.

Preparação

1. Confeccionar as Barrinhas de Pescada conforme as instruções da embalagem.
2. Amolecer em azeite a cebola picada. Depois, juntar o louro e o tomate picado (sem pele), regar com 1 litro de água a ferver, temperar de sal e, quando levantar fervura, deitar o arroz. Cozer durante 12 a 15 min.
3. Servir as Barrinhas de Pescada com o arroz de tomate salpicado com coentros frescos picados.

Produtos Associados



Barrinhas de Pescada Panada Ómega 3

450 g