



Mimos de Pescada com Arroz de Cogumelos e Tomilho



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Mimos de Pescada Panada com Alho e Salsa Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 tomate grande maduro
- 200 g de cogumelos
- 300 g de arroz carolino
- Sal e pimenta preta q.b.
- Tomilho q.b.

Preparação

1. Confeccionar os mimos de pescada panada conforme as instruções da embalagem.
2. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados finamente. Juntar o tomate picado (sem pele) e cozinhar 2 a 3 min.
3. Adicionar os cogumelos limpos e cortados em quartos e cozinhar mais 1 a 2 min. Acrescentar o arroz, temperar de sal e pimenta preta, mexer e cozinhar por 2 a 3 min. Adicionar 600 ml de água quente, mexer e cozinhar até o arroz estar cozido.
4. Salpicar com tomilho a gosto e servir de imediato com os mimos de pescada panada.

Produtos Associados



Mimos de Pescada Panada Alho e Salsa

360 g