Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Pescada Panada à Sevilhana com Arroz de Tomate à Salsa

Dificuldade
Fácil

Tempo
Entre 15-30 min

Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Pescada Panada à Sevilhana Pescanova
- Azeite q.b.
- 1 cebola grande
- 1 dente de alho
- 500 g de tomate maduro
- 1 folha de louro
- 200 g de arroz carolino
- Sal e pimenta preta q.b.
- Salsa q.b.

Preparação

1. Confecionar a Pescada Panada à Sevilhana conforme as instruções da embalagem.

2. Amolecer em azeite a cebola e o dente de alho picados. Juntar o tomate picado (sem pele) e o louro e cozinhar mais 5 min. aprox.

3. Acrescentar o arroz, temperar com sal e pimenta preta e mexer por 1 a 2 min. Adicionar 600 ml de água quente, mexer e cozinhar, em lume brando, até o arroz estar cozido, mexendo de vez em quando. Juntar salsa picada e envolver.

4. Servir de imediato a Pescada Panada à Sevilhana com o arroz de tomate e salsa picada.

Produtos Associados

Pescada Panada Forma Posta à Sevilhana

1 kg