



## Tiras do Mar Polme Crocante com Arroz de Grellos



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 embalagem de Tiras Do Mar Polme Crocante Pescanova
- 1 cháv. de arroz carolino
- 1 molho de grelos
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 limão
- Azeite q.b Sal e pimenta preta q.b.

### Preparação

1. Confeccionar as Tiras do Mar Polme Crocante Pescanova, conforme as instruções da embalagem;
2. Amolecer em azeite a cebola e o alho picados;
3. Acrescentar os grelos e saltear até amolecerem;
4. Juntar o arroz e cozinhar até ficar translúcido. Juntar 2 cháv. de água quente, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozinhar até o arroz estar cozido (acrescentar mais água quente se necessário);
5. Servir as Tiras do Mar Polme Crocante Pescanova com arroz de grelos e gomos de limão.

## Produtos Associados



**Tiras do Mar  
Tipo Polme  
Crocante**

1 kg