



## Arroz à Marinheiro

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
3 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado 400 g Pescanova
- 2 Delícias com Forma de Lagosta Pescanova
- 3 tomates maduros
- 1/2 pimento
- 1 cebola e 3 dentes de alho
- coentros
- sal
- azeite
- 50 ml de vinho branco
- 150 g de arroz agulha

### Preparação

1. Escalde o Bacalhau Desfiado, escorra a água e reserve.
2. Num tacho coloque a cebola e alhos picados com um fio de azeite, junte os tomates já partidos em pedaços e deixe refogar.
3. Misture depois o Bacalhau Desfiado, o vinho e os pimentos e deixe em lume brando durante 5 min. Adicione água quente e o arroz.
4. Para terminar coloque as Delícias com Forma de Lagosta, previamente descongeladas e partidas.
5. Polvilhe com coentros e rectifique o sal e o picante.

## Produtos Associados



**Bacalhau  
Desfiado**

400 g



**Delícias com  
Forma de  
Lagosta**

255 g