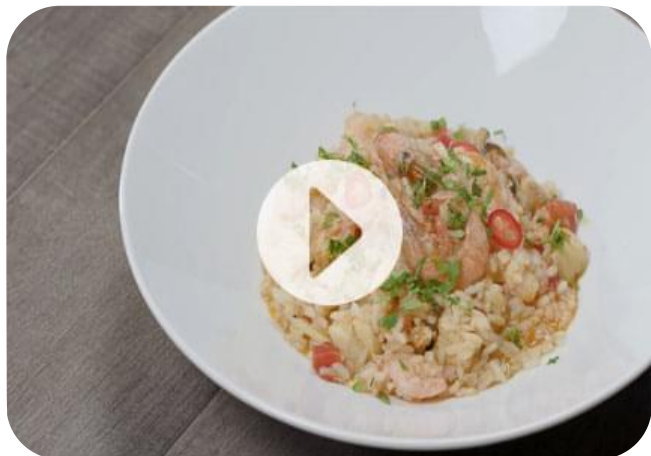




## Arroz de Marisco à Pescanova (Vídeo)



### Ingredientes

- 1 emb. de Preparado para Arroz de Marisco Pescanova
- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 Pescanova
- 1 cebola grande e 1 dente de alho
- 1 tomate maduro
- Sal, coentros e piri-piri q.b.
- 1 cháv. de água
- 1 cháv. de arroz



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Refogue em azeite a cebola e o dente de alho bem picados, até alourar. Junte o tomate picado e o piri-piri.
2. Adicione o marisco do preparado para Arroz de Marisco ao refogado e mexa.
3. Junte as chávenas de água quente, a bolsa de molho de tomate, que vem dentro da embalagem, e mexa. Tempere com sal, quando começar a ferver coloque o arroz. Mexa. Com o lume brando, tape o tacho e deixe apurar durante 5 min.
4. Adicione o miolo de camarão, deixe cozer por mais 5 min.
5. Retire do lume e sirva o arroz com os coentros picados.

## Produtos Associados



**Preparado para  
Arroz de  
Marisco Sem  
Glúten**

500 g



**Preparado para  
Mariscada Sem  
Glúten**

500 g



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de  
Camarão Cozido  
Refrigerado**

150 g



**Miolo de  
Camarão Frumar**

400 g