



Arroz de salsichas e delícias

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 250 g de Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 50 g de cebola e 2 Dentes de alho
- 100 g de tomate pelado e 100g de polpa
- 1 Folha de louro
- 30 g de azeite
- 500 g de salsichas cortadas em rodelas
- 300 g de arroz
- 900 g de água
- Pimenta moída preta
- 150 g de ervilhas descongeladas

Preparação

1. Refogue a cebola e os alhos com o tomate, a folha de louro e o azeite. Junte a água e ferva.
2. Junte as ervilhas e o arroz, envolva com a espátula durante 10 min.
3. Vá mexendo para não pegar.
4. Junte as salsichas, mexa e ferva por mais 3 min.
5. De seguida acrescente as delícias ao cubos e de seguida sirva.

Produtos Associados



**Delícias com
Forma de
Lagosta**

255 g



**Delícias do Mar
Sem Glúten**

250 g