



Arroz de seafood

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Seafood Mix Pescanova
- 50 g de margarina
- 1 lata de tomate pelado
- cebola em pedços
- 7 dl de água
- 250g de arroz
- sal
- coentros picados

Preparação

1. Derreta a margarina num tacho, quando estiver bem quente junte as lulas e salteie até ficarem opacas.
2. Adicione o tomate com a cebola, tape e deixe cozinhar durante cerca de 15 minutos.
3. Regue com a água a ferver e assim que retomar fervura introduza o arroz e o miolo de camarão, tempere com sal. Mexa e tape, deixe cozer durante cerca de 15 minutos.
4. Salpique generosamente com coentros picados e sirva sem demora.

Produtos Associados



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

700 g



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

1 kg



**Preparado para
Mariscada Sem
Glúten**

500 g



**Preparado para
Arroz de
Marisco Sem
Glúten**

500 g