



## Arroz do Mar



RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 150 g Ervilhas Pescanova
- 1 emb. de Argolas do Mar Pescanova
- 1 emb. de Lula Patagónica Pescanova
- 300 g de arroz
- 2 tomates maduros
- 1 cebola picada
- azeite e sal q.b.

### Preparação

1. Fazer um refogado com a cebola, o azeite e o tomate.
2. Deixe apurar, triture e coloque água. Quando levantar fervura, acrescente as Ervilhas e deixe cozer.
3. Uns minutos antes das Ervilhas estarem cozidas coloque o arroz.
4. Quando o arroz estiver quase cozido acrescentar as Argolas do Mar e as Lulas.
5. Temperar com sal e deixe apurar a cozedura e os sabores.

## Produtos Associados



**Argolas do Mar**  
400 g



**Ervilhas**  
1 kg