



Arroz do Mar com Seafood Mix

Image not readable or empty

K43Fk/0.jpg

RECEITA DE CONSUMIDOR



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-
30 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de SeaFood Mix 350 g Pescanova
- 2 Cebolas médias e 3 Dentes de alho
- 400 g de arroz vaporizado
- 1 emb. de creme de marisco
- 50 ml de vinho branco
- Azeite q.b.
- Polpa de tomate q.b.
- Sal e picante q.b.

Preparação

1. Pique a cebola, os dentes de alho e coloque-os a refogar numa caçarola com um fio generoso de azeite. Depois, quando as cebolas e os alhos estiverem lourinhos, abra a embalagem de SeaFood Mix, separe o miolo de camarão do restante o conteúdo da embalagem e reserve-o.
2. De seguida, junte o resto do conteúdo da embalagem ao refogado e deixe cozinhar.
3. Abra a embalagem do creme de marisco e incorpore-o aos poucos, bem como a polpa de tomate, e o vinho. Regue com água e tempere com sal e um pouco de picante.
4. Junte o arroz ao preparado, mexendo-o bem. Deixe-o cozinhar tapado, e em lume brando, até o arroz estar cozido. Se necessário, acrescente um pouco de água para não agarrar.
5. Por fim, junte o camarão e deixe o preparado ferver mais 5 minutos. Após o tempo decorrido, sirva-o polvilhado com um pouco de salsa picada.

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