



Caprichos do mar com Arroz

RECEITA DE
CONSUMIDOR



Dificuldade
Fácil



Tempo
Menos de
15 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Caprichos do Mar Pescanova
- 1 c. de café de alho picado
- 1 c. de chá de sal grosso
- 1 cháv. de arroz
- 2 cháv. de água a ferver
- 1 c. de sopa de margarina

Preparação

1. Prepare os caprichos no forno conforme instruções da embalagem.
2. Derreta a margarina com o sal e o alho picado e adicione o arroz, mexendo sempre até ficar bem envolvido na margarina.
3. Junte a água, mexa e deixe cozinhar em lume brando até a água ser totalmente absorvida.
4. Sirva frio com maionese, salada de alface e cenoura ralada.

Produtos Associados



Caprichos do Mar sem Glúten

400 g