



## Caprichos Do Mar Com Arroz De Coentros



### Ingredientes

- 1 emb. de Caprichos do Mar PESCANOVA
- 700 ml de água
- 250 g de arroz agulha
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 1 molho de coentros
- Azeite q.b.
- Sal q.b.



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Preparação

1. Confeccionar os caprichos do mar conforme as instruções da embalagem;
2. Amolecer em azeite a cebola e o dente de alho picados. Juntar o arroz e mexer até ficar translúcido;
3. Temperar com sal, juntar metade dos coentros picados grosseiramente e juntar a água quente. Cozinhar até o arroz estar cozido. Acrescentar ao arroz cozinhado a outra metade dos coentros picados grosseiramente e envolver;
4. Servir o arroz de coentros de imediato com os caprichos do mar.

## Produtos Associados



**Caprichos do  
Mar sem Glúten**

1 kg



**Caprichos do  
Mar sem Glúten**

400 g