



## Cogumelos e delícias do mar com arroz branco

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Delícias do Mar Pescanova
- 1/2 cebola
- Alho francês a gosto (usei bastante na receita)
- 2 c. de sopa de cenoura ralada
- 2 c. de sopa de pimento vermelho cortado em tiras
- 200 g de arroz agulha
- sal, pimenta preta, azeite e água q.b.

### Preparação

1. Pique a cebola finamente e corte o alho francês em rodela de 5 mm, refogue em azeite com a cenoura também. Quando a cebola e o alho estiverem douradinhos junte os cogumelos cortados ao alto. Deixe cozinhar lentamente em lume brando. Tempere com sal e pimenta preta.
2. Quando já estiver quase pronto junte as delícias em pedacinhos e as tiras de pimento. Apague o lume. Deixe apurar um pouco com o lume já desligado.
3. Para o arroz, coloque um pouco de azeite num tacho e quando estiver quente adicione o arroz. Deixe fritar um pouco no azeite e acrescente água a ferver suficiente. Tempere com sal. Quando estiver quase cozido, desligue.
4. Sirva com o preparado de cogumelos e delícias por cima do arroz branco.
5. Decore a gosto com ervas aromáticas, por exemplo salsa.
6. Bom apetite!

## Produtos Associados



**Nuggets de  
Pescada Panada  
Sem Glúten**

1 kg



**Peskitos de  
Pescada Panada  
Sem Glúten**

1 kg



**Pescadinhos de  
Pescada Panada**

800 g



**Mimos de  
Pescada Panada  
Alho e Salsa**

360 g



**Filetes Forno em  
Farinha e Ovo,  
Sem Glúten**

320 g



**Tiras do Mar  
Tipo Polme  
Crocante**

1 kg