



## Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Arroz de Tomate



### Ingredientes

- 1 embalagem de Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho Pescanova
- 500 g de tomate maduro
- 200 g de arroz carolino
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- Azeite e sal q.b.
- Louro e salsa q.b.



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

### Preparação

Experimente a combinação deliciosa dos Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Arroz de Tomate, uma receita simples e saborosa que traz o melhor da culinária tradicional.

1. **Preparar os Filetes:** Confeccione os filetes forno de tomilho e sal marinho conforme as instruções da embalagem.
2. **Preparar o Arroz de Tomate:** Amoleça a cebola e o dente de alho picados em azeite. Acrescente o tomate bem picado (sem pele) e o louro, tape e cozinhe por aproximadamente 5 minutos. Adicione o arroz, tempere com sal e mexa por 2 a 3 minutos. Junte 600 ml de água quente, mexa e cozinhe em lume brando por 12 a 14 minutos, mexendo ocasionalmente (acrescente mais água quente se necessário durante a cozedura).
3. **Servir:** Por fim, acrescente salsa picada, envolva e sirva imediatamente com os filetes.

Desfrute da harmoniosa combinação de Filetes Forno de Tomilho e Sal Marinho com Arroz de Tomate, uma refeição que alia simplicidade e sabor. Continue a sua viagem gastronómica e experimente os [Filetes de Pescada com Salada Quente de Arroz e Legumes](#).

## Produtos Associados



### Filetes Forno com Tomilho & Sal

400 g