



Muslitos do Mar com Arroz de Camarão e Delícias do Mar



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 12 Muslitos do Mar 250 g Pescanova
- 100 g de Camarão Moçambique Pescanova descascado
- 1 emb. de Delícias do Mar 250 g Pescanova
- 1 Cháv. de Arroz Basmati
- 2 C. de sopa de azeite
- 1 Cebola e 2 Dentes de alho
- azeite para fritar
- Açafraão q.b.
- Sal q.b.

Preparação

1. Coloque num tacho um fio de azeite e junte-lhe a cebola e os alhos picados. Deixe o preparado refogar em lume forte, até a cebola e o alho alourarem. De seguida, acrescente-lhe água e, quando este começar a levantar fervura, tempere-o com uma pitada de sal.
2. Depois, adicione ao preparado os camarões descascados e o arroz. Tape e deixe-o cozinhar durante 10 min. em lume médio.
3. À parte, coloque uma frigideira ao lume com azeite e, quando este estiver bem quente, frite os muslitos. Quando estes estiverem prontos, reserve-os.
4. Dois minutos antes de o arroz estar quase pronto, incorpore-lhe as delícias do mar cortadas aos pedaços e envolva-as bem com o arroz. Tape e deixe repousar durante 1 min.
5. Após o tempo decorrido, emprate o arroz e os muslitos e sirva de imediato.

Produtos Associados



Muslitos do Mar

250 g