



Tiras do Mar com Arroz de Alho Francês



Ingredientes

- 1 emb. de Tiras do Mar Polme Crocante Pescanova
- 6 c. de sopa de azeite
- 1 alho francês grande
- 250 g de arroz
- 600 ml de água quente
- Sal e pimenta preta q.b.



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Preparação

1. Confeccionar as Tiras do Mar conforme as instruções da embalagem.
2. Amolecer no azeite o alho francês (lavado e cortado em rodela finas) por 4 a 5 min., mexendo. Juntar o arroz, mexer por 1 a 2 min. Adicionar a água quente, temperar com sal e pimenta preta moída na hora e cozer em lume brando (adicionar mais água quente se necessário).
3. Servir quente com as Tiras do Mar salpicado com pimenta preta moída.

Produtos Associados



**Tiras do Mar
Tipo Polme
Crocante**

1 kg