Peixe e Marisco

ARROZ DE MARISCADA

Receita de Fã
Fácil
40 Min.
2-3 Doses

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 TOMATES CACHO GRANDES SENÃO 3 MÉDIOS
- 50 ML AZEITE
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- PIMENTA, PIRIPIRI, SAL, COLORAU, COENTROS Q.B.
- 1 KNORR CASEIRO
- 1 PACOTE MARISCADA PEQUENO
- 200 GR ARROZ AGULHA
- 460 ML ÁGUA

CONFEÇÃO

1. Retirar a pele e sementes do tomate e colocar na CC com a lamina picadora, com a cebola, dentes alho e azeite vel 11, 20 seg.

2. Programar 10 minutos, 100 graus, vel 3.

3. Após terminar o programa 20 a 30 seg, vel 11. Para ficar um creme...

4. Retirar a lâmina e colocar acessório de mistura...

6. Adicionar água, louro, pimenta, piripiri, colorau, 10 minutos, 100 graus, vel 2.

7. Adicionar arroz, knorr, sal, 20 minutos, 95 graus, vel 1 após 10 minutos juntar a mariscada e deixar terminar o programa. o meu arroz fica sempre com um molinho e malandrinho...

8. Verificar se está cozido, tempero senão colocar mais um minutos. Salpicar com coentros...

10. Acompanhei com salada de tomate...