

# ARROZ DE PIMENTO VERMELHO E TOMATE



## CONFEÇÃO

1. - Colocar a cebola, o pimento vermelho e o alho na taça com a lâmina picadora e programar 10seg/vel.12;
2. - Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e programar Slow Cook P1 8min sem tampa de vapor ou regulada para vapor mínimo;
3. - Retirar o acessório e acrescentar o arroz, o sal, a polpa de tomate, a água quente e programar Slow Cook P3/100°C/20min.
4. - No final desligar o programa e aguardar pelo menos 5min antes de servir para ficar seco e soltinho.

## INGREDIENTES

- - 1/2 PIMENTO VERMELHO (OU 1 INTEIRO PARA QUEM GOSTAR MUITO!)
- - 1 CEBOLA DESCASCADA
- - 3 DENTES DE ALHO DESCASCADOS
- - 2 A 3 C. SOPA DE AZEITE
- - SAL Q.B.
- - 3 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- - 1 CHÁV. DE ARROZ
- - 2 CHÁV. DE ÁGUA QUENTE (MAL CHEIAS)