*Vegetarianas*

# ARROZ DE LEGUMES EM MOLHO DE TOMATE

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
4-6 Doses

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 TOMATES
- 1 CABEÇA DE BRÓCULOS
- 2 CENOURAS
- 1 COURGETTE
- 1 CHÁVENA E MEIA DE ARROZ
- 3 CHÁVENAS DE ÁGUA
- AZEITE Q.B.
- SAL Q.B.
- PIMENTA Q.B.

## CONFEÇÃO

1. Comece por cozer os legumes no programa para cozer a vapor durante 20 minutos . Pode colocar alguns legumes no cesto a vapor e outros na taça com os 700 ml de água.
2. No final do programa, reserve os legumes.
3. Coloque o acessório picador. Deite na taça a cebola e os alhos e programe vel. 12, durante 15 segundos.
4. Retire o acessório picador e substitua pelo acessório misturador.
5. Junte o azeite e seleccione o programa cozedura lenta P1.
6. Junte o tomate, tempere com sal e pimenta e seleccione o programa cozedura lenta P1.
7. Adicione o arroz e seleccione o programa de cozedura lenta P2, 100º durante 24 minutos.
8. Ao fim de dois minutos, pare o robot e adicione a água.
9. Quando faltarem dez minutos para o final do programa, pare o robot e adicione os legumes reservados. Misture com a espátula para envolver bem e rectifique os temperos.