

# ARROZ DE GRELOS



## CONFEÇÃO

1. Na taça, colocar a cebola cortada em pedaços e o alho e picar 15 seg na velocidade 10, usando a lâmina picadora. Baixar a cebola com a ajuda da espátula e, se necessário, picar durante mais uns segundos.
2. Mudar para o acessório misturador, ajustar a tampa de vapor para "Mini", adicionar o azeite e o louro e refogar em Slow Cook P1.
3. Alterar a posição da tampa de vapor para "Maxi", juntar o grelos arranjados, lavados e cortados em juliana e estufá-los em Slow Cook P3, diminuindo o tempo para 15 minutos.
4. Adicionar o arroz e seleccionar Slow Cook P1, diminuindo o tempo para 3 minutos.
5. Juntar a água quente, sal a gosto e escolher Slow Cook P3.

## INGREDIENTES

- 180G DE GRELOS DE COUVE-NABO (OU DE NABO) PESADOS LIMPOS (CERCA DE METADE DE UM MOLHO)
- 1 CEBOLA GRANDE
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOUREIRO
- 1DL DE AZEITE
- 200G DE ARROZ CAROLINO
- 700G DE ÁGUA
- SAL A GOSTO