

# ARROZ DE MARISCADA



## 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, piri-piri, 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...  

---