

ARROZ DE BERBIGÃO COM PATANISCAS DO MESMO



CONFEÇÃO

1. Colocar 0,5L de água temperada com sal na taça - steam/100/12 min. Ao fim de 5 minutos colocar na taça o camarão, e no cesto de vapor metade do berbigão dentro de um recipiente para aproveitar os sucos.
2. Passado 4 minutos tirar o berbigão e os sucos recipiente do cesto e colocar o restante até ao fim do programa.
3. Descascar o camarão e reservar. Colocar as cabeças e as cascas do camarão dentro da taça com a água de cozedura. Com a lâmina de amassar/triturar programar vel12/3min.
4. Entretanto, separar o berbigão das conchas e reservar. Reservar os sucos do berbigão (100mL para as pataniscas/o restante para o arroz).
5. Passar por um passador de rede o caldo de camarão e adicionar aos sucos do berbigão que vão ser usados no arroz até perfazer os 550mL de caldo.
6. Passar a taça por água para tirar restos de casca, colocar a ultrablade e a cebola e picar vel10/20seg, parando 2 ou 3 vezes para puxar a cebola para baixo. Retirar cerca de 1/3 da cebola para uma taça e reservar.
7. Colocar o acessório misturador e o azeite - slow cook P1/8min, sem tampa de vapor. A 3 minutos do fim adicionar a calda.
8. Adicionar o arroz - slow cook P2/18min, com a tampa no mínimo.
9. Entretanto, à cebola reservada adicionar a farinha, o ovo e os sucos do berbigão e misturar bem com uma vara de arames. Adicionar 1/3 do berbigão, a salsa, uma pitada de pimenta, uma de noz moscada e uma de cravinho. Reservar.
10. Quando faltarem 10 minutos para o arroz estar pronto começar a fritar as pataniscas.

INGREDIENTES

- 1KG DE BERBIGÃO FRESCO (PASSADO POR VÁRIAS ÁGUAS SALGADAS PARA PERDER A AREIA)
- 125GR DE CAMARÃO
- 150GR DE ARROZ CAROLINO
- 550ML DE CALDO DE BERBIGÃO E CAMARÃO
- 100ML DE SUCOS DO BERBIGÃO
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 3 C. DE SOPA DE AZEITE
- 10GR DE SALSA
- 100GR DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 OVO
- PITADAS DE PIMENTA, NOZ MOSCADA E CRAVINHO
- SAL QB

11. Quando o programa do arroz terminar envolver o restante berbigão e polvilhar de salsa a gosto.

12. Servir com as pataniscas quentinhas e decorar com o camarão.
