

ARROZ DE ATUM COM OVOS ESCALFADOS



INGREDIENTES

- 3 LATAS DE ATUM EM AZEITE
- 4 A 6 OVOS
- 1 CHÁVENA E MEIA DE ARROZ VAPORIZADO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B. (USO O DAS LATAS DO ATUM)
- 50 ML VINHO BRANCO
- 3 C. SOPA DE TOMATE PICADO
- 2 C. SOPA POLPA DE TOMATE
- 1 FOLHA DE LOURO
- MEIO KNORR PEIXE (OPCIONAL)
- SAL Q.B.
- 1,2 LT ÁGUA QUENTE

CONFEÇÃO

1. Picar com a lâmina ultrablade, a cebola e os dentes de alho, V 11, 10 segs.

2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, adicionar o azeite e refogar 5 min no P1 Slow Cook .

3. Acrescentar o vinho, o tomate, a polpa de tomate, o knorr, o sal e a folha de louro. Programar Slow Cook P2, 100°, 7 min.

4. Juntar a água, o arroz e o atum escorrido e seleccionar mais 15 min.

5. Tirar o acessório misturador (fica sem acessório) e juntar os ovos ao arroz. Fechar a tampa, com a tampa a vapor e colocar a temperatura a 95°, 12 min.

6. Servir de imediato.

7. Nota: para este tipo de arroz (malandrinho) uso o arroz vaporizado (porque não mela, nem empapa caso fique um pouco mais de tempo a cozer).
