

# ARROZ DE MARISCO "POBRE"



## CONFEÇÃO

1. Colocar a ultrablade e picar a cebola e o alho na V. 11, 15 segs.

---
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, juntar o azeite e selecionar Slow Cook, P1, 5 min.

---
3. Adicionar o vinho, a polpa de tomate, o tomate picado, a folha de louro, a malagueta e o knorr. Selecionar Slow Cook, P2, 7 min para refogar.

---
4. Aqui nesta fase, tiro a folha de louro, coloco novamente a ultrablade e reduzo o refogado a polpa na V. 7, 10 segs.

---
5. Colocar novamente o acessório misturador e deitar a mariscada e a água, programar V. 2, 100°, 5 minutos. Adicionar o arroz e programar mais 15 a 17 minutos, conforme o gosto. Retificar o sal, colocar pimenta e polvilhar com coentros.

---
6. Servir de imediato

---

## INGREDIENTES

- 400GR MARISCADA (USEI A EMBALAGEM DO PD)
- 250GR DE ARROZ VAPORIZADO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE Q.B.
- 50 ML VINHO BRANCO
- 3 C. SOPA DE TOMATE PICADO
- 2 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 KNORR MARISCO
- SAL E PIMENTA Q.B.
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 MALAGUETA
- COENTROS Q.B.
- 1,5 LT DE ÁGUA QUENTE