

# ARROZ DE SALPICÃO



## INGREDIENTES

- 1 SALPICÃO MÉDIO
- 250 GR DE ARROZ
- 180 GR DE FEIJÃO COZIDO
- 1 TOMATE GRANDE E MADURO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE Q.B
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1.7 LT ÁGUA QUENTE
- SALSA

## CONFEÇÃO

1. Picar com a lâmina ultrablade, a cebola e o alho, V 12 3 seg, puxar com uma espátula para baixo e repetir mais duas vezes.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, adicionar o azeite e refogar 7 min no P1 Slow Cook,. juntar o salpicão sem pele e cortado às rodelas finas e refogar 15 min.
3. Tirar a pele ao tomate, cortar aos bocados e juntar seleccionando mais 4 min.
4. Juntar a água. o louro, a salsa e programar V. 3 130ª 15 min.
5. Verificar se o salpicão já está a ficar tenro, se entender que necessita programe mais tempo, caso contrário adicione o feijão e o arroz e programe mais 20 minutos (sem a tampa reguladora de vapor). Findo esse tempo verificar se a cozedura do arroz já está do seu agrado.
7. Nota: Na receita não foi adicionado sal porque o tempero próprio do salpicão normalmente é suficiente, mas como este é caseiro é diferente. Verifique se necessita antes de colocar