

ARROZ DE BACALHAU COM FEIJÃO



CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora

2. Coloque na taça a cebola cortada em 4, os dentes de alho.

3. Velocidade: 12 - Tempo: 10 segundos

5. Acessório misturador

6. Adicione azeite.

7. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130° C - Tempo: 5 minutos

9. Acrescente a massa de pimento, as rodelas de chouriço, o bacalhau cortado em pedaços e o cubo de caldo.

10. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130° C - Tempo: 5 minutos

12. Junte o arroz e a água quente. Envolve com uma colher.

13. Programa de Cozedura Lenta P2 - Temperatura: 100° C - Tempo: 20 minutos

15. A 5 minutos do fim do programa anterior, junte o feijão e retifique os temperos.

17. Sirva de imediato polvilhado com os coentros picados. Bom apetite!

INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 C. (DE SOPA) DE MASSA DE PIMENTO
- RODELAS DE CHOURIÇO
- 300 G DE ARROZ
- 1 LATA PEQUENA DE FEIJÃO
- 1 CUBO CALDO DE MARISCO
- AZEITE
- ÁGUA QUENTE
- COENTROS PICADOS
- SAL E PIMENTA