

# ARROZ DE LULAS



## CONFEÇÃO

1. Coloque no copo a lâmina picadora com a cebola, os alhos, as cenouras, o pimento e o tomate e programe 30 seg na vel 10.
2. Troque a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte a folha de louro, o azeite, o miolo de camarão e o caldo de arroz e programe slow cook P1, 5 min, 130°C.
3. Adicione as lulas e o espumante e programe slow cook P2 a 20 min.
4. Acrescente a água, o arroz, o piri-piri e o sal e programe slow cook P2, 20 min.
5. No final, retifique os temperos e incorpore os coentros picados no preparado.

## INGREDIENTES

- 800 G LULAS ÀS RODELAS
- 200 G MIOLO DE CAMARÃO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 5 DENTES DE ALHO
- 2 CENOURAS
- 200 G TOMATE
- 150 G PIMENTO VERDE E VERMELHO
- FIO DE AZEITO PARA O REFOGADO
- 1 FOLHA LOURO
- 100 ML ESPUMANTE
- 1 L ÁGUA
- 500 G ARROZ VAPORIZADO
- 1 CALDO ARROZ
- SAL Q.B.
- PIRIPIRI Q.B.
- MOLHO DE COENTROS PICADOS