

# ARROZ DE TINTUREIRA



## CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade na taça, picar a cebola na vel. 12 durante 12seg. Alterar para o acessório de misturar e com a espátula puxar a cebola picada para baixo.
2. Juntar um fio generoso de azeite, a polpa de tomate, o louro e o caldo caseiro de marisco e programar SLOWCOOK P1 5min.
3. Acrescentar a água, sal e picante a gosto e programar SLOWCOOK P2 10min.
4. Adicionar então o arroz e o peixe e programar SLOWCOOK P2 15min.
5. Retificar temperos e polvilhar com salsa picada.

## INGREDIENTES

- 800G DE TINTUREIRA CORTADA EM CUBOS
- 1 COPO DE ARROZ
- 500ML DE ÁGUA
- 1 CEBOLA
- 1 FIO GENEROSO DE AZEITE
- 3 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 CALDO DE MARISCO CASEIRO
- SAL, PICANTE
- SALSA PARA DECORAR