

# ARROZ DE FRANGO, SALSICHAS E ERVILHAS



## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 1 FIO DE AZEITE
- 1 FOLHA DE LOURO
- 2 PERNAS DE FRANGO SEM PELE E CORTADAS
- POLPA DE TOMATE A GOSTO
- 500ML DE ÁGUA + 1 CHÁVENA
- SAL, PIMENTA PRETA, PIRI-PIRI
- 1 COPO E 1/2 DE ARROZ AGULHA
- 1 LATA DE 10 SALSICHAS
- 1 CHÁVENA DE ERVILHAS

## CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade na taça, picar a cebola com uns toques de turbo. Puxar com a espátula, mudar para o acessório misturador e juntar o azeite e o louro. Programar SLOWCOOK P1 130 5min.
2. Juntar a carne, a polpa de tomate, os temperos e 500ml de água. Programar SLOWCOOK P2 95 40min.
3. Acrescentar então o arroz, as salsichas às rodelas, as ervilhas e mais uma chávena de água. Programar Slowcook P2 95 20min.
5. Nota: o tempo de cozedura do arroz pode variar. poderão colocar 14min, e se necessário ir acrescentando.
6. Poderão acrescentar, junto com o arroz, delícias, camarão e outros mariscos, e ficará um arroz à valenciana.
8. <https://cardapiodesabores.blogspot.com/2019/11/arroz-de-frango-salsichas-e-ervilhas-cc.html>