

# ARROZ DE POLVO



## CONFEÇÃO

1. Cozer o polvo com a folha de louro e 1 cebola em 1L de água no programa Steam, 45 min, 100°. Coar, reservar a água da cozedura e cortar o polvo em pedaços pequenos e reservar.
2. Lavar a taça e picar (ultrablade) a cebola e o alho na vel. 11, 10 segs.
3. Trocar para o acessório misturador, acrescentar o azeite e refogar em Slow Cook, P1, 5 min.
4. Adicionar o tomate e um pouco de vinho branco e piri piri a gosto. Selecionar Slow Cook P2, 7 min.
5. Trocar novamente o acessório para a ultrablade e picar o preparado na vel. 7 durante 15 segs
6. Colocar o acessório misturador, acrescentar a água de cozer o polvo e selecionar Slow Cook P2, 5 min, acrescentar o arroz e tempere com sal a gosto.
7. Cozer durante 15 a 20 min (condorme o tipo arroz que utilize).
8. Adicionar o polvo a 8 min antes de terminar o programa.
9. Depois de estar no prato pode polvilhar com com salsa

## INGREDIENTES

- PARA COZER O POLVO:
- 1 POLVO MÉDIO
- ÁGUA QB PARA COZER POLVO (+-1L)
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 1 FOLHA DE LOURO
- INGREDIENTES ARROZ:
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 3 COLHERES DE SOPA AZEITE
- 1 LATA DE TOMATE EM PEDAÇOS OU TRITURADO
- VINHO BRANCO QB
- SAL QB
- PIRI PIRI
- 350GR DE ARROZ A GOSTO EU USO VAPORIZADO
- SALSAS QB