

# ARROZ DE FRANGO, SALSICHAS E ERVILHAS



## CONFEÇÃO

1. Com a ultrablade na taça, piquei a cebola com uns toques de turbo. Puxei com a espátula, mudei para o acessório misturador e juntei o azeite e o louro. Programei SLOWCOOK P1 130 5min.
2. Juntei a carne, a polpa de tomate, os temperos e 500ml de água. Programei SLOWCOOK P2 95 40min.
3. Acrescentei então o arroz, as salsichas às rodelas, as ervilhas e mais uma chávena de água. Programei Slowcook P2 95 20min.
4. Nota: o tempo de cozedura do arroz pode variar. poderão colocar 14min, e se necessário ir acrescentando.
6. Sugestão: Até dá para juntar umas delícias e uns camarões, e fica um arroz à valenciana!

## 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