

# ARROZ COM SALSICHAS



## INGREDIENTES

- 4 SALSICHAS DE 150G
- 1 CEBOLA
- 70 G GENGIBRE
- 2 DENTES DE ALHO
- 5 CL AZEITE
- 400 G POLPA DE TOMATE
- 20 CL CALDO DE GALINHA
- 2 PIMENTOS SECOS
- 150 G ARROZ TAILANDÊS

## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola, o gengibre e os dentes de alho. Corte-os grosseiramente e coloque na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 20 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e junte azeite. Selecciono o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. Corte as salsichas em 6. No final do programa, junte as salsichas, a polpa de tomate, o caldo de galinha, os pimentos e tempere com sal e pimenta. Selecciono o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 20 min.
4. No final do programa, junte o arroz e 50 cl de água e volte a seleccionar o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 15 min. Sirva de imediato.