

# ARROZ DE BERBIGÃO COM COENTROS



## CONFEÇÃO

1. Retirar a pele as sementes ao tomate.
2. Colocar a cebola cortada grosseiramente dentro da taça com os dentes de alho e o tomate. Com a lâmina picadora, picar a mistura, durante 15 segundos na velocidade 11.
3. Trocar a lâmina pelo acessório misturador. Juntar o azeite e a folha de louro. Seleccionar o programa de cozedura lenta P1 durante 5 minutos.
4. Adicionar o caldo e temperar com sal e pimenta preta a gosto. Seleccionar programa de cozedura lenta P1 durante 5 minutos.
5. Juntar o arroz e o berbigão. Seleccionar novamente o programa de cozedura lenta P2 a 100°C durante 17 minutos.
6. Picar os coentros e juntar ao arroz, mexendo com a espátula. Servir de imediato.

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA MÉDIA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 TOMATE MADURO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 100 ML DE AZEITE
- 320 G DE ARROZ CAROLINO
- 300 G DE MIOLO DE BERBIGÃO
- 900 ML DE CALDO DE MARISCO
- 20 G DE COENTROS FRESCOS
- SAL E PIMENTA-PRETA Q.B.