

# ARROZ DE POTA



## CONFEÇÃO

1. Cozer 1.600 kg de tentáculos com 1/2 cebola 2 folhas louro e sal a gosto na panela de pressão cerca de 1 hora
2. 15 minutos antes de terminar Colocar na taça da CC com lâmina corte as cebolas em quartos, os dentes de alho e a salsa programar vel 10 15 seg refogar programando slowcook p1 130 graus 5 min (definições automáticas do p1) adicionar 1 lata pequena de polpa tomate e programar vel 10 15 seg
3. Adicionar 1 pimento verde pequeno limpo de sementes e refogar slowcook p1 130 gr 5 min.
4. Juntar a água de cozer a Pota na taça e colocar 200 gr arroz Carolino, programar slowcook p3 95 graus 20 minutos.
5. Enquanto o arroz faz cortar os tentáculos de Pota as rodelas e quando terminar adicionar ao arroz.

## INGREDIENTES

- ARROZ TENTÁCULOS DE POTA
- 1600 KG TENTÁCULOS DE POTA
- 1 1/2 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS LOURO
- 1 LATA PEQUENA DE TOMATE PELADO
- 1 PIMENTO VERDE PEQUENO
- 200 GR ARROZ CAROLINO