

ARROZ MALANDRINHO DE TENTÁCULOS DE POTA



INGREDIENTES

- TENTÁCULOS DE POTA (USEI DESCONGELADOS - + 6)
- 1 CEBOLA
- 1 FIO DE AZEITE
- SAL Q.B
- SALSAS Q.B
- 1 C.SOPA DE POLPA DE TOMATE PICANTE DA GULOSO
- 2 COPOS DE ARROZ CAROLINO BOM SUCESSO
- 4 (+ -) COPOS DE ÁGUA (DE COZER OS TENTÁCULOS)

CONFEÇÃO

2. Na taça da Cuisine Companion coloque os tentáculos e sal , programe 130 ° por 30 minutos . Os tentáculos vão largando a água onde vão cozer , meio do tempo veja se tem agua que chegue para terminar de cozer ,se necessário adicione um pouco . Fim do tempo reserve a agua da cozedura e corte os tentáculos as rodela . Na taca coloque ultrablade e adicione a cebola aos cubos programando vel.12 por 30 seg. Troque a lamina pela pá misturadora, empurre a cebola para baixo ,deite o azeite e programe slow cook P1 por 7 minutos.
3. Adicione a os 2 copos de água , programe slow cook P1 por 5 minutos.
4. Adicione o arroz e os pedacinhos dos tentáculos ,programe slow cook P1 por 15 minutos.
5. Veja se está a seu gosto a consistência do arroz se não estiver programe mais uns minutos.
6. Acompanhe com salsa picada
7. Bom apetite