

# ARROZ PERCA E BERBIGÃO



## CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com lâmina de corte, picar a cebola e os alhos vel 10 15 seg, raspar as laterais adicionar azeite e programar p1 slowcook 5 min.
2. Juntar a perca limpa de peles e espinhas e o berbigão adicionar a polpa tomate, sal e pimenta, a salsa o caldo de peixe o pimento verde a água programar slowcook p3 100 gr 15 min.
3. Adicionar o arroz e cozer por 15 minutos vel 1 100 gr, adicionar as delícias do mar e envolver, polvilhar com salsa

## INGREDIENTES

- ARROZ DE PERCA E BERBIGÃO
- 200GR DE ARROZ CAROLINO
- 4 POSTAS DE PERCA DO NILO
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1/2 PIMENTO VERDE EM TIRAS
- 100 GR POLPA DE TOMATE
- 1 CALDO DE PEIXE
- SAL E PIMENTA E SALSA A GOSTO
- AZEITE
- 1000 LT DE ÁGUA
- DELÍCIAS DO MAR E BERBIGÃO SEM CASCA