

ARROZ DE CHOCO

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 kg de choco limpo cortado em pedaços
1 kg de berbigão demolhado em água fria e temperada sal durante 2 horas
300g de camarão
100 ml de azeite
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
450g de tomate maduro cortado em cubos
Meio pimento vermelho cortado em pedacinhos
450g de arroz
Sal q.b.
Picante q.b.
1 molho de coentros picados



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 20.00 € | Custo por pessoa: 4.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f17/arroz-choco-17642/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho largo, leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos.
Mexe e deixe refogar um pouco.
Junte o pimento e o tomate.
Mexe e deixe refogar muito bem até o tomate começar a desfazer-se.
2. Junte o choco.
Tempere com o picante a gosto.
Mexe muito bem.
Junte o arroz, misture e deixe cozinhar durante 3 minutos.
Passado os 3 minutos, junte 1 litro de água.
Tape e deixe cozinhar mais 12 minutos.
3. Junte o camarão, mexa e deixe ganhar um pouco de cor.
Por fim, adicione o berbigão e os coentros.
Misture muito bem e tape.
Logo que o berbigão abra, apague o lume e sirva.