

ARROZ DE ENCHIDOS

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

400g de arroz vaporizado, lavado em várias águas
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola grande picada
2 dentes de alho picados
1 folha de louro
1 farinheira toda picada com um palito
1 chouriço de carne
1 morcela de sangue ou de arroz
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos
Custo: 6.80 € | Custo por pessoa: 0.85 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f22/arroz-enchidos-35586/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar sem deixar alourar.
 2. Adicione 1300 ml de água. Tempere com sal e pimenta.
 3. Quando começar a ferver, adicione o chouriço, a morcela e a farinheira. Deixe cozer em lume médio durante 10 minutos.
 4. Passado os 10 minutos e depois dos enchidos cozidos, retire-os. No caldo, junte o arroz. Mexa e deixe cozinhar em lume médio durante 20 minutos.
 5. Entretanto, corte a farinheira ao meio. A uma das metades, retire a pele e reserve o recheio. Adicione o recheio da farinheira que reservou ao arroz. Misture muito bem e deixe cozer tudo.
 6. Quando o arroz estiver cozido e um pouco malandrinho, retire-o. Sirva o arroz com os enchidos cortados às rodelas. Este acompanhamento é ideal para pratos de carne de porco, como por exemplo, carne de porco assada no forno.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!