

Arroz de tamboril



Ingredientes: 500 grama de tamboril

250 grama de arroz

1 unidade de cebola

1 unidade de dente de alho

1 unidade de alho porro

1 unidade de pimento verde

0 totaste de coentros

1 unidade de tomate maduro

0 totaste de vinho branco

0 totaste de sal

0 totaste de piri-piri

0 totaste de azeite

200 grama de gambas

150 grama de amêijoas

Instruções de preparação:

Tempere o peixe com sal e pimenta. Refogue o alho no azeite, juntando de seguida, a cebola e o alho porro picados, e o pimento, cortado em cubos pequenos. Junte de seguida o vinho branco. Adicione o tomate maduro, limpo de peles e sementes e deixe cozinhar um pouco. Acrescente a água necessária, e junte o arroz quando esta começar a ferver. Cinco minutos antes do arroz estar cozido, junte o tamboril, polvilhe com os coentros e rectifique os temperos. Sirva num tacho de barro, enfeitado com gambas cozidas e amêijoas abertas ao natural.

Sugestões Adicionais: