

thermomix

VORWERK

Arroz de tortulhos

TM31

Todos: 40min

Preparação:: 40min

Ingredientes

Imported

- tortulhos q.b.
- 2 col sopa de azeite
- 1 cebola
- 2 alhos
- sal e pimenta q.b.
- 1 tomate ou polpa
- arroz

Preparação

Colocar no copo a cebola, os alhos e o tomate 10seg, vel5.

Acrescentar o azeite e deixar refogar 100º, 5min, vel 1.

Temperar de sal e pimenta.

Acrescentar os tortulhos. Deixar cozinhar 100º, 10min, vel col inv.

Eles largam bastante água por isso convém deixar cozinhar um bocado.

Juntar a água necessária e quando esta levantar fervura 100º, 5min, vel col inv.

Acrescentar o arroz e deixar que este cozinhe 100º, 15min, vel col inv (depende do arroz utilizado)

Pode-se comer assim apenas ou acompanhar com carne grelhada.

Esta receita foi inserida por um(a) Cliente Bimby ®. A Vorwerk Portugal não se responsabiliza sobre a mesma em termos de quantidades, preparação, resultados ou imagens. Por favor, tenha em consideração as informações de segurança contidas no nosso manual de instruções.

Autor: Gast Fonte: <http://www.mundodereceitasbimby.com.pt>