



Arroz Caldoso de Costela



Tempo de preparo:

Rendimento:

Tipo:

Pratos quentes

Nível:

Fácil

Ingredientes

1 xícara e meia de chá de arroz parboilizado Solito;
2 cebolas grandes;
1 kg de filé de peixe congelado (Pescada ou Merluza);
2 tomates;
1 pimentão;
3 colheres de sopa de azeite de dendê;
1 leite de coco;
Azeite de Oliva;
Molho de pimenta vermelha à gosto.

Modo de preparo

Corte a cebola, o tomate e o pimentão em rodela finas.

Em uma panela grande, regue com azeite de Dendê e refogue o arroz. Frite bem e reserve metade. Com o fogo desligado, acrescente uma camada de cebola, tomate e pimentão.

Acomode os filés de peixe cortados em cubos, (já temperados com sal e pimenta do reino) e finalize com o restante do arroz.

Acrescente o leite de coco e cubra com água. Cozinhe em fogo baixo até todos os ingredientes ficarem ao dente.

Finalize com ervas frescas e pimenta.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br