

EXERCÍCIOS CURSO AVANÇADO ÖVNINGAR FORTSÄTTNINGSKURS

117

Läs receptet och översätt.

RECEITAS ALGARVIAS

Arroz de Tamboril à Algarvia

O arroz de tamboril é um prato delicioso da gastronomia portuguesa que compõe perfeitamente um almoço em família. É uma daquelas comidas de conforto. Um prato que nos traz memórias e nos conduz para sabores que nos lembram o mar e tudo aquilo que ele nos dá de melhor.

Doses: 4 | Tempo: 60 Minutos | Dificuldade: Média

Ingredientes

1 kg de tamboril
500 grs de arroz
2 cebolas
2 dentes de alho
2 alhos porro (alho francês)
2 pimentos verdes
coentros
tomate maduro
vinho branco
sal
piri-piri
azeite
gambas
amêijoas

Instruções

Tempere o peixe com sal e pimenta.

Estale o alho no azeite, juntando de seguida, a cebola e o alho porro picados mais o pimento, cortado em dados pequenos.

Adicione 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.