

-Arroz de Tomate com Douradinhos-

Ingredientes 1pax

• 100gr arroz agulha • 2 tomates pequenos • 1 colheres de sopa de polpa de tomate • 1 dente de alho	• ½ cebola média • 400mml água • 20mml azeite • ½ ramo de salsa • 4 douradinhos de pescada • Sal q.b.
---	---

Preparação

1. picar a cebola e o alho; num tacho pequeno colocar o azeite e por em lume médio, adicionando a cebola e o alho e deixar refugar por 4mn
2. adicionar os tomates e a polpa de tomate e novamente 4mn a refugar
3. adicionar a água a ferver e a salsa e temperar de sal
4. adicionar o arroz e deixar cozer por cerca de 15 minutos em lume médio até ficar com pouca calda.
5. dependendo dos douradinhos de pescada, pode usar a fritadeira a óleo, a Airfryer sem óleo ou o forno; prepare os douradinhos mediante os que comprou e sirva com o arroz quando preparado.

