



DIFÍCULDADE



DOSES



PREPARAÇÃO

10min



CONFEÇÃO

30min



# Arroz de salpicão

## Ingredientes

- 1 cebola média picada
- 2 dentes de alho picado (opcional)
- 3 colheres (sopa) de concentrado de tomate
- 50 ml de vinho tinto
- 1 folha de louro
- 2 haste de salsa
- 300 gr de arroz carolino
- Água (o triplo do volume do arroz)
- 1 lata (pequena) de feijão vermelho
- Azeite q.b.
- 2 colheres (sopa) de banha
- **1 Salpicão atado à mão selection Seara**

30  
min

## Preparação

Numa panela com um fio de azeite a cobrir o fundo, junte a banha e deixe aquecer bem. Acrescente a cebola. Deixe começar a alourar e adicione o alho picado. Depois de refugar por um pouco, junte a polpa de tomate e deixe fritar ligeiramente.

Entretanto retire a "pele" e o fio e corte o **Salpicão atado à mão selection Seara** em rodelas grossas e adicione ao preparado da panela. Aguarde cinco minutos e refresque com o vinho tinto e mexa bem. Deixe cozinhar por mais cinco minutos de forma a evaporar o álcool do vinho.

Adicione o louro e a salsa. Mexa e deixe ferver alguns minutos para apurar.

Passados uns minutos, junte o feijão. Envolva a mistura e deixe ferver.

Junte a água (o triplo do volume do arroz) e, quando começar a ferver, acrescente o arroz carolino.

Verifique os temperos - se necessário junte um pouco de sal. Mexa e deixe cozinhar em lume brando por uns 20 minutos.

Sirva de imediato.

- SUGESTÃO**
- Salpique com salsa ou coentros frescos picados
  - Para um sabor mais intenso pode acrescentar outros ENCHIDOS SEARA (pá fumada, chouriço, bacon...)