

# 10 receitas com Brio

## arroz com atum

do André



←  
VEJA NO SEU  
SMARTPHONE

## arroz com atum

do André

### INGREDIENTES 4

- 5 LATAS DE ATUM
- 6 TOMATES BEM MADUROS
- 1 CEBOLA
- 4 DENTES DE ALHO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- AZEITE, SAL E COENTROS (A GOSTO)
- CAMARÕES DESCASCADOS (A GOSTO)
- 2 CANECAS DE ARROZ  
(BASMATI OU VAPORIZADO)

### PREPARAÇÃO

Pique o alho e a cebola e refogue num tacho com o azeite. Deixe alourar. Passe os tomates pela varinha mágica, até fazer polpa. Junte o tomate desfeito em polpa e deixe apurar. De seguida adicione a água e deixe levantar fervura. Junte o arroz e tempere com sal a gosto. No final da cozedura, junte os camarões. Quando a água evaporar por completo, junte o atum e finalize com coentros picados.

BOM APETITE!