



# Arroz negro com camarões



Tempo de preparação Médio



Custo Médio Com quem?
Com a família

Nº de pessoas 4 pessoas

#### Ingredientes



- 500g de arroz negro cozido
- 4 dentes de alho picados
- Q.b. de pó de malagueta
- 4 mini pimentos
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 75g de rúcula

#### Modo de preparação

4

5

Numa frigideira salteie os dentes de alho num pouco de azeite.

Adicione os camarões, envolva nos alhos, tempere com pó de malagueta e deixe cozinhar por 2 minutos.

Junte os mini-pimentos em tiras e envolva. Deixe cozinhar por cerca de 4 minutos.

Adicione o arroz cozido, envolva e tempere a gosto com sal e pimenta.

Antes de servir envolva a rúcula e finalize com um fio de Azeite Novo Gallo.

### Produtos utilizados



Azeite Novo 2021-2022
Azeite Virgem Extra Premium

## Veja também

▶ Peixe ⊙ Demorado • Fácil
Salada de polvo com batatas e feijão verde
Peixe ① Médio • Médio
Lulas grelhadas com ervas e malaguetas
Linguini com cavala
▶ Peixe ② Rápido • Fácil
Bruschetta de sardinha à portuguesa
▶ Peixe ② Médio • Fácil
Atum com batatas e espargos



Mais receitas em
www.galloportugal.com

 $^{\circ}$  2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide