



REALIZAÇÃO:



APOIO:



PREFEITURA DE
TAMANDARÉ
QUEM AMA CUIDA!



ARROZ DE POLVO

Chef Zezé Nascimento

INGREDIENTES:

300 gramas de Arroz
300 gramas de polvo
1 Tomate maduro
1 Cebola branca
1 colher grande de Extrato de tomate
Leite de coco (artesanal/natural)
1 fio de azeite
Sal a gosto
Molho da casa artesanal

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, coloque o polvo já cozido e picado.
2. Acrescente o tomate e a cebola picados.
3. Refogue até que os ingredientes estejam bem cozidos e incorporados.
4. Adicione o leite de coco artesanal, o molho da casa e o extrato de tomate.
5. Regue com um fio de azeite e ajuste o sal a gosto.
6. Junte o arroz branco já cozido e misture bem.
7. Deixe cozinhar em fogo baixo até reduzir e atingir a consistência cremosa de risoto.