



ARROZ DE COCO COM SARDINHA

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 20 minutos

Ingredientes:

- 1 lata de Sardinha em Óleo COQUEIRO (125 g)
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 cebola pequena picada
- 1 colher (sopa) de pimentão verde picado
- 1 colher (sopa) de pimentão vermelho picado
- 1 pimenta dedo-de-moça sem sementes picada
- 2 xícaras (chá) de arroz cru
- 2 e meia xícaras (chá) de caldo de legumes
- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de coentro picado

Modo de Preparo:

1. Escorra as Sardinhas em Óleo COQUEIRO. Reserve.
2. Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola até ficar transparente. Adicione os pimentões e a pimenta e refogue por mais alguns minutos.
3. Junte o arroz e misture bem.
4. Coloque o caldo de legumes e o leite de coco. Misture e cozinhe por 15 minutos com a panela parcialmente tampada ou até secar o líquido e os grãos estarem cozidos.
5. Retire do fogo, adicione a sardinha reservada, o coentro e misture. Sirva em seguida.