

## ARROZ DE CABIDELA



Categoria: Pratos principais de peixe e carne

Informações adicionais  
Tradicional

Criado em 2015-04-02  
Qualificada pela Supercook PT  
Sugerido por Ideias Marcianas  
O tempo total de preparação: 48:15 Minutes

Adequado para máquina:  
- Supercook SC250  
- Supercook SC300  
- Supercook SC350  
- Supercook SC380  
- Supercook SC400

### LISTA DE INGREDIENTES PARA 6 DOSES

<b>1</b>	cebola
<b>65 mililitro</b>	azeite
<b>2 dente</b>	alho
<b>1 Quilo</b>	frango do campo
<b>1 Folha / folhas</b>	louro
<b>1</b>	cuco caldo galinha
<b>1 colher de chá</b>	cominhos
<b>30 mililitro</b>	vinho branco
<b>20 mililitro</b>	vinagre
<b>300 grama</b>	arroz agulha
<b>850 mililitro</b>	água quente
<b>100 grama</b>	sangue do frango
<b>Qb</b>	sal
<b>Qb</b>	pimenta
<b>Qb</b>	salsa picada

### PREPARAÇÃO - PASSO A PASSO

Para ver a receita completa, por favor acessar o seu [perfil de usuário](#).