

NERO AL MARE (ARROZ NEGRO COM FRUTOS DO MAR)

INGREDIENTES

320 g de arroz negro cozido

2 lulas médias inteiras

120 g de camarão (40/50)

30 g de champignon

8 tomates cereja

100 ml de vinho branco seco

azeite extravirgem a gosto

1 colher (chá) de molho de ostras

1 limão siciliano

1 dente de alho picado

1/4 de cebola roxa

ervas de provance (tomilho, manjerona, alecrim, funcho, estragão) a gosto

pimenta-do-reino a gosto

salsa a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe reservado as 320 g de arroz negro cozidos

Limpe as lulas e os camarões. Corte as lulas em anéis e reserve os tentáculos para decoração.

Tempere os frutos do mar com sal, pimenta-do-reino e suco de meio limão siciliano

Obs. raspe o limão siciliano e reserve para finalizar o prato

Coloque o azeite em uma panela wok ou de sua preferencia, refogue o alho picado e a cebola roxa até ficarem transparentes

Adicione os frutos do mar e frite por 3 (três) minutos.

Adicione aos frutos do mar o vinho branco e deixe evaporar o alcool.

Adicione o champignon, os tomates cereja cortados em 4 (quatro) partes, o molho de ostras e as ervas de provance. Refogue por 2 (dois) minutos

Adicione o arroz negro, salsa picada e corrija o sal.

Montagem: Disponha o preparado em dois pratos fundos, coloque os tentáculos de lula por cima do Nero al Mare, salpique com a raspas de limão siciliano e divirta-se com quem você ama.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13661-nero-al-mare-arroz-negro-com-frutos-do-mar.html>