ARROZ PARAENSE

INGREDIENTES

1 kg de arroz parboilizado

800 g de camarão seco salgado

2 litros de tucupi

2 maços de jambu

Alho a gosto

1 cebola picada

Pimentinha de cheiro a gosto

Azeite

MODO DE PREPARO

Comece lavando o arroz e deixe escorrer a água.

Com os camarões sem cabeça e sem rabo, lave e deixe escorrer a água.

Em uma panela, refogue a cebola, depois adicione o alho e a pimentinhas.

Adicione os camarões, deixe fritar por 3 mim e depois coloque o arroz, o tucupi e o jambu e deixe o arroz cozinhar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16615-arroz-paraense.html