

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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