

ARROZ NEGRO COM FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

100 g de arroz negro
100 g de lula
100 g de camarão médio
100 g de polvo
1/2 cebola picada
1 colher (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
sal e pimenta a gosto
1 cálice de vinho branco
1 tomate concassé picado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o azeite cebolas, refogue.
Coloque o arroz negro refogue, acrescente água quente e mexa.
Acrescente os frutos do mar em cubos grandes, o tomate picado.
Coloque o sal, pimenta e o vinho branco.
Finalize com salsinha picada.
Decore com um camarão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16639-arroz-negro-com-frutos-do-mar.html>