

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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