

ARROZ TAMBORILADO NA PANELA DE BARRO

INGREDIENTES

4 filés de peixe merluza (em substituição ao tamboril)

200 g de camarão sete barbas limpo

2 xícaras de arroz parboilizado

1 litro de caldo de cabeças do camarão

1 pimentão vermelho pequeno

1 tomate vermelho maduro picado

2 colheres (sopa) de azeite

1/2 cálice de vinho branco opcional

dentes de alho

cebola picada

coentro

cheiro-verde

pimenta dedo-de-moça

pimenta-do-reino branca

folha de louro

limão

sal

MODO DE PREPARO

Tempere os filés a seu modo: sal, pimenta, limão, coentro, vinho branco. Deixe marinar.

Idem para os camarões.

Ferva separado o caldo de camarões (ou de peixe)

Aqueça uma panela de barro estilo de moqueca capixaba com azeite.

Refogue levemente alho, meia cebola picada, tomate picado, meio pimentão picado.

Despeje o arroz e refogue levemente.

Despeje o caldo fervente de camarões até cobrir bem todo o arroz. Em seguida a folha de louro.

Não tampe a panela.

Deixe cozinhar bem o arroz, leva de 30 a 40 minutos na panela de barro.

Quando a água estiver pela metade acerte o sal.

Coloque o restante do pimentão e cebola em pedaços opcionalmente.

O arroz tem que estar bem úmido e macio com caldo mais ou menos grosso como um risoto.

Prato de origem lusitana, não usei queijo ralado.

Pode polvilhar mais cheiro verde ou coentro.

Vinho branco para acompanhar e salada verde cai bem.

Foi na Sexta Feira Santa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17882-arroz-tamborilado-na-panela-de-barro.html>