

PAELLA PRÁTICA E DELÍCIA

INGREDIENTES

1 saquinho de pescados congelados para paella, 400g

3 colheres de azeite de oliva

2 dentes de alho amassados

1 cebola picada

3 tomates picados sem pele

1 pimentão vermelho em tiras

1 lata de seleta de legumes com ervilha

1 colher de páprica picante

2 xícaras de arroz cru

1/2 colher de açafrão

2 tabletes de caldo de galinha

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, coloque o pacote de frutos do mar e os 2 tabletes de caldo de galinha.

Complete com água.

Deixe na pressão e quando começar a chiar, deixe 5 minutos.

Quando terminar, reserve.

Em outra panela, frite o alho e a cebola até que fiquem dourados.

Acrescente os tomates picados, os pimentões em tiras, a páprica e lata de seleta e deixe cozinhar por 5 minutos.

Acrescente o açafrão e o arroz, misture tudo e acrescente o caldo que foi cozido os frutos do mar (não coloque os frutos do mar nesse momento).

Cubra o arroz e deixe cozinhar até começar a secar.

Acrescente os frutos do mar e mais um pouco do caldo deixe até secar.

O arroz fica mais cremoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23969-paella-pratica-e-delicia.html>