

PAELLA CAMPEIRA À CAMPANI & RIBEIRO

INGREDIENTES

240 g de filé mignon
240 g de linguiça defumada
240 g coração de frango
240 g de cordeiro
240 g de filé suíno
240 g de peito de frango
50 g de bacon
arroz arbóreo
sal
pimenta-do-reino
açafraão
molho shoyu
páprica
curry
coentro
alecrim
vinho branco
1 pimentão vermelho picado bem fininho
1 pimentão amarelo picado bem fininho
1 pimentão verde picado bem fininho
4 tomates maduros picados em cubos
2 cebolas grandes picadas finas
azeite de oliva
4 dentes de alho picados

MODO DE PREPARO

Em uma panela de paella, aqueça o azeite e doure todas as carnes, uma a uma.

Refogue com um pouco de vinho branco, até que as carnes fiquem douradas e reserve.

Na mesma panela, refogue as cebolas, o alho, os tomates e os pimentões.

Em uma panela separada, prepare o arroz com metade da água para o preparo normal, apenas para pré-cozinhar.

Refogue bem, adicione a água quente, o açafrão e mexa bem.

Depois de o arroz secar, junte-o à panela de paella e tempere com os itens indicados (sal, curry, açafrão, alecrim, etc).

Acrescente a outra metade da água do arroz (mas substitua esta quantidade de água por vinho branco).

Deixe levantar fervura e cozinhe até o arroz ficar no ponto.

Retire do fogo e decore com anéis de pimentão, azeitonas, rúcula e ovos de codorna.

Polvilhe com salsinha e cebolinha e sirva bem quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27278-paella-campeira-a-campani-ribeiro.html>