

PAELLA VEGETARIANA

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz integral cozido
1 cebola cortada em tiras finas
1/2 pimentão vermelho cortado em tiras
1/2 pimentão amarelo cortado em tiras
1 abobrinha italiana cortada em cubos
2 colheres de sopa de açafrão da terra
2 colheres de sopa de páprica
1/2 xícara de água
1/2 xícara de alga marinha triturada
1 xícara de castanha de caju inteira ou picada grosseiramente
sal a gosto
cheiro-verde picadinho
coentro picadinho (opcional)
azeite de oliva a gosto

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, os pimentões e a abobrinha em um pouco de azeite até amolecer.

Junte o arroz, a alga, o açafrão, a páprica e o sal, continue refogando.

Adicione a água e deixe secar.

Coloque a castanha de caju, misture e desligue o fogo.

Coloque o cheiro-verde e o coentro na hora de servir e regue com mais azeite se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28475-paella-vegetariana.html>