PAELLA PRÁTICA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz cru

1/2 kg de anéis de lula limpos

1/2 kg de polvo limpo e cortado

800g de camarão rosa limpo

200g de camarões grandes sem casca, para decorar

1 xícara (chá) de ervilha fresca para decorar

fatias de pimentão vermelho para decorar

1 cebola grande picada

4 dentes de alho fatiados

1 pimentão verde picado

2 tomates maduros picados

1 pimenta dedo de moça picada

1/2 maço de coentro picado

sal

pimenta-do-reino

páprica doce

1/2 colher (sopa) de pó colorífico

1/2 xícara (chá) de azeite

MODO DE PREPARO

Numa panela grande e larga, de preferência as de moqueca, aqueça o azeite.

Acrescente o alho e deixe dourar.

Junte a cebola, o pimentão verde o tomate, a pimenta dedo de moça e o pó colorífico.

Deixe refogar um pouco.

Baixe o fogo e vá acrescentando na ordem: os anéis de lula, o polvo e o camarão rosasem mexer muito.

Tempere com o sal, a pimenta-do-reino, a páprica doce e metade do coentro picado.

Ponha um pouco de água quente, somente para criar um pouco de caldo.

O arroz deve ser colocado numa tigela pequena e polvilhado aos poucos sobre os frutos do mar para que fique bem distribuído em toda a panela.

Mexa levemente, somente para integrar o arroz com os frutos do mar. Vá acrescentando, assim, todo o arroz.

Coloque água quente até a altura do arroz e cubra a panela.

Deixe cozinhar até que o arroz fique macio.

Se precisar salpique mais água fria e cozinha um pouco mais.

Decore com as tiras de pimentão vermelhoe os camarõesgrandes.

Espalhe ervilha fresca sobre todo o arroz e frutos do mar, e finalize salpicando também com a outra metade do coentro.

Tampe, deixe descansar um pouco e sirva quente.

Prato único.

Os camarões que servirão de decoração devem ser temperados com pouco sal e passados pouco a pouco, e rapidamente, numa frigideira untada com manteiga em fogo alto. Não ponha todos de uma vez senão soltarão água e perderão a cor.

Bem salteados, eles ficarão dourados e deliciosos para decorar a paella.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32750-paella-pratica.html