

PAELLA

INGREDIENTES

4 cebolas grandes
1 cabeça de alho
2 kg de camarão médio
1 kg camarão pistola com casca e cabeça
1 kg de vongole
1 kg de mexilhão sem casca
1 kg de mexilhão com casca
1 kg de lula
1 kg de polvo
12 limões
1 maço de cheiro verde picado
50 g de páprica doce
2 kg de arroz branco
açafrão
2 colheres de manteiga
400 ml de azeite de oliva
folhas de coentro in natura
1 litro de caldo de legumes
1 pimentão verde cortado em tiras
1 pimentão vermelho cortado em tiras
1 pimentão amarelo cortado em tiras

MODO DE PREPARO

Selecione o camarão médio, descasque e deixe o rabo, abra na parte superior e retire as vísceras e separe.

Cozinhe o camarão pistola com casca e cabeça e separe.

Coloque a palheireira no fogo baixo e acrescente 250 ml de azeite de oliva e duas colheres de manteiga, derreta suavemente.

Antes de derreter completamente adicione o camarão previamente limpo e frite, retire e separe.

Pique a cebola e o alho em cubos pequenos e frite no azeite que sobrou na palheireira até dourar em fogo baixo.

Coloque o arroz em cruz dentro da palheireira, salpique com a páprica e mexa suavemente ate homogeneizar.

Acrescente um pouco do caldo de legumes e deixe cozer.

Regue sempre com o caldo. Coloque os vongole na palheireira e misture bem.

Corte os tentáculos do polvo em pequenos cubos, coloque em uma panela com rodelas de limão sem água (neste caso o polvo solta água) e cozinhe por 20 minutos em fogo baixo, verifique a quantidade de água, caso necessário adicione.

Coloque os mexilhões sem casca para cozinhar em fogo baixo por 20 minutos com algumas rodelas de limão.

Coloque os mexilhões com casca na água e cozinhe até a casca se abrir, retire uma das cascas e reserve a outra para a finalização.

Coloque algumas folhas (4) de coentro e o açafrão e misture bem.

Corte a lula previamente limpa (retirando a casca), em rodelas e coloque para cozer em pouca água durante 20 minutos.

Adicione as rodelas de tentáculos e as rodelas da lula, os camarões previamente fritos e o marisco sem casca na palheireira e mexa até misturar bem, continue adicionando o caldo de legumes até cozinhar bem.

Após o cozimento completo, desligue o fogo .

Sob a palheireira coloque os camarões-pistola com casca, espalhe as tiras de pimentões para decorar e salpique com cheiro verde e algumas rodelas de limão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32955-paella.html>