

# ARROZ ESPECIAL À LÁ BAIANA

## INGREDIENTES

300 g de arroz branco ou integral cozido  
250 g de camarão  
1 colher de sopa de manteiga ou margarina  
2 colheres de sopa de molho shoyu  
1/2 lata ou pacote de milho  
1/2 lata ou pacote de ervilha  
1/2 colher de sopa de óleo de dendê  
1 tomate médio picado  
1 cebola grande picada  
1 dente alho grande amassado  
1 pimenta de cheiro picada  
1 pitada de pimenta picante  
3/4 de tablete de caldo de sua preferência  
1 pitada de cominho  
1 pitada de orégano  
temperos verdes a gosto

## MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho na manteiga e adicione o tomate e o molho shoyu.

Adicione os camarões e, quando estiverem rosados, acrescente o tablete de caldo, o cominho, a pimenta de cheiro, a pimenta picante e um pouco de água.

Misture bem e, depois de 1 minutos acrescente o dendê.

Depois de 3 minutos de cozimento, acrescente o milho, a ervilha, o orégano e os temperos verdes.

Após 1 minuto acrescente o arroz e, aproximadamente, 15 ml de água.

Deixe secar uma parte da água, sempre misturando tudo.

Desligue o fogo e sirva ainda quente com uma salada de sua preferência.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33515-arroz-especial-a-la-baiana.html>