

PAELLA BAIANA

INGREDIENTES

1 xícara de arroz parabolizado
500 g de camarão
500 g de paella (pacote já vem com tudo congelado)
1 cebola grande
1 pimentão grande
1 tomate grande
1 colher de chá de alho amassado
azeite de oliva extra virgem a gosto
1 colher de sopa de manteiga
tempero pronto que vem na paella congelada ou sal,escalafirão,ervas finas e pimenta a gosto
coentro e hortelã a gosto
1 lata de milho verde

MODO DE PREPARO

Corte a cebola, o pimentão e o tomate em rodelas.

Acrescente o alho, o azeite, a manteiga e refogue.Acrescente o coentro, o hortelã.

Acrescente o camarão e a paella e refogue por 3 minutos.

Acrescente o arroz lavado e escorrido.

Acrescente o tempero pronto ou sal,escalafirão,ervas finas e pimenta.

Acrescente o milho verde.

Essa receita foi formulada com base na Paella fácil que achei aqui no Tudo Gostoso, incrementei com um toque baiano.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33538-paella-baiana.html>