

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,escafrão,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,escafrão,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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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