PAELLA CAIPIRA PARA 30 PESSOAS

INGREDIENTES

1,5 kg filé suíno em cubinhos

1 kg costelinha de porco

4 calabresa em cubinhos

1,5 kg de filé de sobrecoxa em cubinhos

500 g de bacon

1 kg de linguiça fininha de pernil picada

2 cebolas

1 cabeça de alho

3 cenouras em cubinhos

2 lata de milho

500 g de azeitonas picadas

500 g de ervilhas frescas

2 pimentões vermelhos picadinhos

2 pimentões amarelos picadinhos

5 tomates maduros picadinhos

ovos de codorna a gosto

1 brócolis

tomates cerejas a gosto

200 g azeitonas chilenas

cheiro-verde picadinhos

sal, azeite, açafrão e páprica picante a gosto

2 kg de arroz parbolizado

MODO DE PREPARO

Em uma paellera, coloque o azeite e as costelinhas e comece a fritar

Coloque uma pitada de sal nas carnes e junte o tomate, a cebola e o alho

Coloque a cenoura e metade da ervilha

Coloque água até cobrir todos os ingredientes, corrija o sal e deixe ferver por 5 minutos

Decore com o ovo, tomate, azeitona chilenas, o restante da ervilha e o cheiro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3789-paella-caipira-para-30-pessoas.html