

ARROZ DE POLVO E CAMARÃO

INGREDIENTES

350 g de polvo
200 g de camarão
350 g de arroz
2 cebolas
1 tomate
100 ml de leite de coco
1 sachê de caldo de peixe
1 dente de alho
1 colher de extrato de tomate
tomate seco
temperos verdes
azeite
água

MODO DE PREPARO

Colocar o polvo na panela de pressão por 20 minutos com uma 1 cebola cortada em x para que ele fique na consistência ideal.

Depois de pronto, usar a água do polvo para fazer o arroz.

Em uma panela, colocar azeite, água, uma cebola cortada em cubinhos, um tomate cortado em cubinhos, o alho, o extrato de tomate, o leite de coco, os temperos verdes e o caldo de peixe. Ir mexendo por cinco minutos.

Adicionar o polvo e o camarão e ir mexendo por mais 10 minutos.

Misturar o arroz com tomate seco e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38247-arroz-de-polvo-e-camarao.html>