

PAELLA DE PIÇARRAS

INGREDIENTES

500 g de camarões médios

3 camarões grandes para enfeitar

500 g de marisco sem casca

300 g de lula em fatias

2 xícaras de arroz

2 colheres de azeite de oliva

1 cebola picada

2 tomates picados

2 dentes de alho

sal

pimenta-do-reino

1 colher de sobremesa de açafreão

1/2 xícara de ervilhas congeladas

cheiro verde picado

1 caldo de camarão dissolvido (ou fazer um caldo com as cascas e cabeça de camarão batido no liquidificador)

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogar a cebola, o alho e cozinhar por uns 20 minutos a lula. Adicionar o camarão.

Cozinhar com o tomate.

Adicionar o caldo de camarão e deixar cozinhar.

Quando o caldo estiver bem grosso, adicionar as 2 xícaras de arroz e cozinhar, se precisar adicione mais água.

Quando estiver cozido, colocar as ervilhas e enfeitar com os camarões grandes previamente cozidos em água e sal, pode ser colocado numa panelinha com refogado de alho e cebola que poderá ser adicionado ao molho).

Verificar o sal e pimenta-do-reino.

Pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39364-paella-de-picarras.html>