

ARROZ PARAENSE PRÁTICO

INGREDIENTES

arroz parbolizado
camarão (preferencialmente o salgado)
1 maço de jambu
1 litro de tucupi
cebola
alho
sal
limão

MODO DE PREPARO

Prepare o arroz com um fio de óleo, um pouco de alho e cebola picada ou como de costume.

Mas o deixe-o branco e solto.

Lave o jambu.

Numa panela despeje o tucupi e ao levantar fervura adicione o jambu lavado. Deixe ferver por 10 minutos.

Logo após tempere o camarão com limão e sal.

Use o 1/2 litro de tucupi e o jambu na preparação do arroz. Espere até que o arroz esteja pronto.

Com um fio de óleo e cebola, frite o camarão até que fique dourado.

Junte ao arroz .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39529-arroz-paraense-pratico.html>