

ARROZ DE MARINHEIRO

INGREDIENTES

800 g de mexilhões
2 tomates picados miudinhos (com ou sem pele)
1 cebola picada miudinho
1 xícara cheiro verde picadinho
1/2 xícara coentro picadinho (opcional)
1/2 xícara de azeite
1/2 xícara de vinagre branco (ou tinto)
pimenta-do-reino (opcional)
sal
2 colheres de sopa de óleo
1 dente de alho amassado
2 copos de arroz lavado e escorrido
4 copos de água quente

MODO DE PREPARO

Lave e ferva os mexilhões por aproximadamente 20 minutos. Enquanto isto junte os ingredientes para o vinagrete: vinagre, azeite, tomates, cebola, cheiro verde, coentro, pimenta-do-reino e sal a gosto.

Misture tudo e reserve.

Para receber os mexilhões que após 20 minutos, deverão ser escorridos e acrescentados a vinagrete, reserve esta etapa.

Prepare seu arroz como seu hábito, o alho, o óleo, refogue tudo e acrescente o arroz, frite bem acrescente a água ponha sal a gosto, cozinhe em fogo baixo e semitampado, até o final do cozimento.

Quando pronto o arroz, despeje em um recipiente maior e também despeje os mexilhões e a vinagrete, misture tudo muito bem, arrume em uma travessa bonita, e sirva com uma rica e diversificada salada para acompanhar.

Acompanha muito bem filés de peixe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42046-arroz-de-marinheiro.html>