

PAELLA DELICIOSA

INGREDIENTES

1 kg de camarões (médio) frescos

1 kg de lula fresca

1 Kg de polvo fresco

300 g de carne de siri

4 xícaras de arroz

2 limões

1 copo de leite

azeite quanto necessário

1 cabeça de alho picado

sal a gosto

açafraão ou cúrcuma a gosto

pimenta do reino

salsinha picada

cebolinha picada

MODO DE PREPARO

Limpar os camarões e temperar com limão e sal.

Limpar as lulas e deixar banhada num copo de leite.

Limpar o polvo e temperar com limão e sal.

Colocar azeite numa panela tipo frigideira grande e funda e fritar o alho.

Refogar primeiro a lula, depois o polvo e o siri.

Temperar com açafraão, pimenta do reino a gosto.

Colocar o camarão e deixar por uns 10 ou 15 minutos no máximo.

Acerte o sal e coloque mais um pouco de azeite, limão, e por último a salsinha e cebolinha.

Prepare o arroz com alho em panela separada, salgando normalmente.

Junte à panela dos frutos do mar aos poucos de forma que fique molhadinho e que fique na medida certa, arroz e frutos do mar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44346-paella-deliciosa.html>