

MARISCADA SIMPLES E RÁPIDA

INGREDIENTES

5 ou 6 camarões secos inteiros com casca e cabeça

10 camarões frescos graúdos sem casca

400 g de lula em rodelas

300 g de polvo cortado em pedaços de 2 cm

2 colheres de chá de assafrão

1 colher de chá de pimenta chili em pó (opcional)

1 colher de chá de pápicra picante

1 cebola pequena picada

1 tomate picado

2 dente de alho picado

4 rodelas de 1/2 cm de espessura de pimentão verde, 4 do amarelo e 4 do vermelho

Sal e pimenta do reino a gosto

Brócolis e couve-flor (opcionais)

MODO DE PREPARO

Lavar o camarão seco em água corrente 2 vezes. Depois ferver em um pouco de água, separar o camarão e reservar a água.

Em uma vasilha, misturar o camarão seco, o camarão fresco, a lula, o polvo, o açafrão, a pimenta chili , a pápicra, um pouco de azeite, sal e pimenta a gosto, e deixar marinando por no mínimo 30 minutos na geladeira.

Para cozinhar, refogue a cebola, tomate, alho em óleo ou azeite por 5 minutos. Acrescente as rodelas de pimentão e cozinhe por 3 minutos.

Acrescente a marinada e mexa bem para misturar com o refogado. Quando começar a ferver, deixe cozinhar na panela, tampada, por 5 minutos (não pode passar disso senão fica borrachudo), mexendo de vez em quando. Caso necessário, ainda dentro dos 5 minutos, acrescente um pouco da água reservada (de preferência, já pré-aquecida no miroondas).

Servir com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaseisrapidas.com.br/receita/47738-mariscada-simples-e-rapida.html>