ARROZ DE MARISCO

INGREDIENTES

- 4 xícaras de chá de arroz já cozido
- 1 tomate médio picado
- 1 cebola média picada
- 2 pimentinhas de cheiro picada
- 1 pimentão pequeno picado
- 1 maço de cheiro verde
- 100 g de camarão fresco pequeno sem casca
- 100 g de sururu ou sarnambir
- 100 g de filé de pescada, cortada em cubos bem pequenos
- 1 colher de sopa de azeite de dendê
- 150 ml de leite de coco
- 150 ml de creme de leite
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite de dendê para aquecer e refogue todos os temperos.

Aos poucous adicione os mariscos.

Coloque o leite de coco e deixe cozinhar por 5 minutos.

Coloque o arooz já cozido, misture bem e deligue o fogo.

Por último coloque o creme de leite.

O arroz vai ficar meio molhado, tipo risoto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49571-arroz-de-marisco.html