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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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