

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 poucos adicione os mariscos.

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

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

Por último coloque o creme de leite.

O arroz vai ficar meio molhado, tipo risoto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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