

# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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