PAELLA CAMPEIRA

INGREDIENTES

PARA DECORAR:

Para decorar:1/2 pimentao vermelho cortado em rodelas

1/2 pimentão amarelo cortado em rodelas

1/4 xícara (chá) de azeitonas pretas

8 ovos de codorna cozidos

2 colheres (sopa) de salsinha e cebolinha verde picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande e rasa, aqueça o óleo e o azeite.

Doure o frango, junte os corações, a linguiça e o filé mignon.

Refogue, mexendo de vez em quando, por cerca de 15 minutos, até as carnes ficarem douradas.

Acrescente o alho, a cebola, o tomate e o pimentão.

Refogue bem e adicione a água quente e o açafrão e mexa bem.

Junte o arroz e tempere com sal e pimenta-do-reino.

Deixe levantar fervura e cozinhe por cerca de 8 minutos, em fogo médio, ou até o arroz ficar cozido.

Retire do fogo e decore com os anéis de pimentão, azeitonas e ovos de codorna.

Polvilhe com salsinha e cebolinha e sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49622-paella-campeira.html