

SALADA DE ARROZ COM CAMARÃO

INGREDIENTES

- 4 xícaras de arroz
- 2 envelopes de açafrão
- 8 xícaras de caldo de carne
- 12 camarões médios limpos
- 200 g de mussarela
- 100 g de alcaparras
- 200 g de alcachofrinha no azeite
- 1 xícara de azeite extra virgem
- 2 pés de alface para guarnição
- 200 g de feijão fesco cozido
- 1 colher (sopa) de cebola picada

MODO DE PREPARO

Frite a cebola em 2 colheres de azeite.

Deixe dourar e junte o arroz.

Cozinhe alguns minutos acrescentando o caldo de carne de uma vez só com o açafrão, mantendo-o semiabafado.

Fatie os camarões, previamente cozidos, em lâminas, corte a mussarela em cubinhos e as alcachofras em tiras.

Junte todos os ingredientes em uma saladeira ou um prato grande sobre as folhas de alface e enfeite com tirinhas de tomate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51563-salada-de-arroz-com-camarao.html>