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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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