

ARROZ COM FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

- 1 kit para paella
- 1 tomate
- 1 cebola média
- 1 pimentão vermelho
- 1 envelope sazón sabor nordeste
- 1 copo de água
- 1 pitada - açafrão, pimenta, alho e cheiro verde
- 1 late de milho verde

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Corte em cubinhos o tomate, a cebola e o pimentão reservado a metade para colocar na travessa;

Refogue em óleo quente, o alho, e a cebola, adicionando colorau para dar cor;

Adicione açafrão, pimenta, cheiro verde, 1 envelope de sazón e 1 copo de água, bem como o tempero que vem com o kit paella.

Quando iniciar a fervura coloque o kit paella e deixe cozinha por cerca de 20 minutos com a tampa fechada, mexendo de vez em quando.

NA TRAVESSA:

Na Travessa: Coloque em uma travessa o milho, a metade da cebola, do pimentão e o arroz cozido reservado;

Mexa para valorizar o colorido do prato;

Em seguida acrescente o cozido de frutos do mar devidamente escorrido e misture;

Sirva em uma travessa, acrescente queijo ralado se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52212-arroz-com-frutos-do-mar.html>