ARROZ DE MOQUECA SIMPLES (PAELLINHA À BAIANA DO DÚ BADARÓ)

INGREDIENTES

Sal

2 cebolas grandes

1 kg de file de peixe congelado (Pescada ou Merluza)

2 tomates

1 pimentão

1/2 copo americamo demolho de tomate pronto

3 colheres de sopa de azeite de dendê

4 colheres de sopa de óleo para cozinhar

Azeite de Oliva

1 xícara e meia de chá de arroz branco

Molho de pimenta vermelha à gosto

Tempero Baiano (em ó pronto existem várias marcas)

Dica: A "Merluza do Alaska" é a melhor por ser maior e quase nunca ter espinhas

MODO DE PREPARO

Corte uma cebola grande em rodelas grossas (3 mm aproximadamente).

Pique a outra cebola em cubos pequenos e reserve.

Pique os tomates de forma grosseira e reserve.

Pique o pimentão em fatias ou cubos pequenos e reserve.

Em uma panela grande cubra o fundo com oleo para cozinhar e adicione o azeite de Dendê. e faça uma camada no fundo da panela com as rodelas de cebola.

Coloque os filés de peixe congelados e cubra-os generosamente com o tempero baiano (mais ou menos uma colher de sopa por filé).

Despeje a cebola, o tomate e o pimentão em cima dos filés e coloque uma pitada de sal, o molho de tomate e o molho de pimenta vermelha. Tampe e deixe por cerca de 10 minutos em fogo médio ou até os filés descongelarem e a água subir ao mesmo nível dos filés.

Coloque 2 copos americanos de água.

Coloque o arroz cru espalhando uniformemente tomando o cuidado de todos os grãos ficarem submersos no molho.

Deixe cozinhar sem mexer até o arroz ficar cozido.

Cubra com um fio de azeite e sirva. Dispensa acompanhamento.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54828-arroz-de-moqueca-simples-paellinha-a-baiana-do-du-badaro.html