PAELLA VITORIANO

INGREDIENTES

2 pacotes de ingredientes para paella (400g cada)

1 punhado de cheiro verde

1 punhado de coentro

1/4 de cebola grande picada

3 dentes de alho picados

4 dentes de alho ralado

4 xícaras de arroz parbolizado

2 sachês de tempero pronto de alecrim

2 sachês de tempero pronto do nordeste

2 colheres de azeite

1 colherer de óleo

100 g de azeitonas recheadas sem caroço

1 tomate grande para decorar

MODO DE PREPARO

Abra o pacote dos integrantes da paella e separe os camarões

Em uma frigideira, coloque o camarão para fritar junto com óleo, cebola, alho picados e o tempero pronto do nordeste

Quando o camarão estiver vermelhinho, guarde para por na paella depois

Coloque o restante dos ingredientes da paella em uma panela junto com os outros ingredientes, exceto o arroz parbolizado, azeitonas e o tomate

Deixe na panela por 5 minutos para pegar o gosto

Após 5 minutos, misture as azeitonas e o arroz parbolizado e coloque água até cobrir aproximadamente 2 à 3 dedos todos os ingredientes

Coloque no fogo por aproximadamente 20 a 30 minutos ou até o arroz secar como no preparo de um arroz normal

Pegue os tomates, corte em rodelas e pegue alguns frutos do mar e decore ao seu modo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6573-paella-vitoriano.html