PAELLA FÁCIL DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

500 g de camarão sem casca (tamanho opcional)

400 g de tentáculos de polvo

300 g de lagostim

300 g de anéis de lula

2 copos de arroz

2 colheres (sobremesa) de açafrão

1 tomate picado pequeno

1 cebola picada pequena

1 cebola cortada ao meio

1 pimentão cortado pequeno

sal a gosto

1 colher (sopa) de molho de pimenta (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhe em uma panela de pressão o polvo por 15 minutos com a cebola cortada ao meio e pique em pedaços pequenos

após o cozimento corte a casca da barriga do lagostim para facilitar na hora de comer

Frite o camarão com azeite e reserve

Na primeira água do arroz utilize a água do polvo como base cozinhe sem fogo alto, coloque sal a gosto, após secar complete com agua e abaixe o fogo (mesmo padrão de cozimento de arroz porem deixe

Após o ponto do arroz, adicione o camarão e o polvo

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/2836-paella-facil-de-frutos-do-mar.html