

# 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 colher 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 rodela e pegue alguns frutos do mar e decore ao seu modo

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6573-paella-vitoriano.html>