

Paella



clique para ampliar

Vamos fazer uma Paella para 10 pessoas!

Ingredientes:

- 3 kg de camarões médio descascado;
- 2 kg de lulas cortadas em rodela;
- 1 kg de carne de siri;
- 1 kg de arroz amarelão;
- 2 taças de vinho branco;
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva;
- 1 pimentão vermelho, 1 pimentão amarelo;
- 4 tomates cortados em cubos;
- 3 cebolas cortadinhas;
- 10 dentes de alho cortadinhos;
- salsinha e cebolinha picados;
- 2 colheres (sopa) de açafrão em pó;
- Sal e pimenta a gosto;

- 10 camarões rosas grandes com casca para decorar.



[clique para ampliar](#)

Modo de fazer: Em uma paellera refogue com 5 colheres de azeite de oliva a cebola e o alho por 5 minutos, depois acrescente o tomate e os pimentões e em seguida a lula e deixe por 5 minutos. Mexa de vez em quando e coloque em seguida os camarões e a carne de siri. Deixe cozinhar por 5 a 10 minutos e faça o *deglacer* com o vinho branco. Retire os camarões e as lulas e reserve. Adicione 1 litro de água fervendo aos poucos no refogado e em seguida o arroz e deixe cozinhar por 15 a 20 minutos. Se ficar seco, vá acrescentando água fervendo. Coloque os camarões e as lulas, o açafraão e acerte o sal e a pimenta. Adicione os camarões com casca para decorar e deixe cozinhar por 5 minutos. Polvilhe cebolinha e salsinha e pode servir.

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: moderada

CUSTO: \$\$\$