

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: \$\$\$

Luła recheada com camarões



Clique para ampliar

Olá, hoje num dia de sol resolvemos fazer um almoço levinho para acompanhar um vinho branco! Lulas recheadas com camarões e de acompanhamento um arroz de açafrão com lascas de amêndoas. Ficou uma delicia! Parece ser complicado mas foi simples e rápido de fazer! Vamos lá.

Ingredientes:

- 4 lulas médias e limpas;
- 1/2 kg de camarão sem casca;
- 1/2 cebola picada;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 taça de vinho branco;
- 4 colheres (sopa) de creme de leite;
- Cebolinha picada, sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Recheio:

Refogue a cebola na manteiga com um fio de azeite por 5 min, coloque os camarões e deixe-os dourar, coloque o vinho branco e depois de 3 minutos adicione o creme de leite e cebolinhas picadas. Reserve.



[Clique para ampliar](#)

Lula:

Coloque o recheio na lula ainda crua e feche com palito. Doure a lula com pouco de manteiga e coloque num recipiente e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 20 min.

Arroz:

- 2 xic de arroz amarelão;
- Açafrão, eu usei uma colher(sopa) em etigma, mas pode ser 1 colher (sopa) de açafrão em pó;
- Sal e fio de óleo,
- Amêndoas em lasca.

Misture os ingredientes em uma panela com água e deixe cozinhar até secar a água (de 20 a 30 min). Salteie as amêndoas na mesma frigideira da lula e decore o arroz.

O prato parece um pouco seco, mas depois que partimos a lula

escorre o molho do camarão e fica perfeito.



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$