



Arroz negro com camarões



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Novo
2021-2022

- 500g de arroz negro cozido
- 4 dentes de alho picados
- Q.b. de pó de malagueta
- 4 mini pimentos
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 75g de rúcula

Modo de preparação

1

Numa frigideira salteie os dentes de alho num pouco de azeite.

2

Adicione os camarões, envolva nos alhos, tempere com pó de malagueta e deixe cozinhar por 2 minutos.

3

Junte os mini-pimentos em tiras e envolva. Deixe cozinhar por cerca de 4 minutos.

4

Adicione o arroz cozido, envolva e tempere a gosto com sal e pimenta.

5

Antes de servir envolva a rúcula e finalize com um fio de Azeite Novo Gallo.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2021-2022

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏰ Médio 🍽 Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏰ Rápido 🍽 Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏰ Demorado 🍽 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide