

ARROZ DE MARISCO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1 sapateira
1 kg de mexilhões
1 kg de amêijoas demolhadas em água fria temperada com sal durante 2 horas
500g de camarões
370g de arroz
70 ml de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 folhas de louro
2 colheres de sopa de polpa de tomate
2 colheres de sopa de sopa de marisco instantânea em pó
250 ml de vinho branco
1 l de água
1 molho de coentros picados
Sal q.b.
Picante q.b.



Tempo de preparação: 50 minutos
Custo: 23.00 € | Custo por pessoa: 4.60 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/arroz-marisco-16214/>

PREPARAÇÃO

1. Separe as patas e as bocas da sapateira. Retire o rabo e separe o corpo da carapaça. Retire as guelras e corte o corpo em 4 pedaços. Reserve o líquido da carapaça.
2. Coloque os mexilhões num tacho. Tape e deixe as conchas abrirem em lume brando. Depois do mexilhão aberto, retire do lume. Separe o miolo da casca e retire as barbas. Coe a água dos mexilhões.
3. Num tacho largo, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e as folhas de louro. Mexa e deixe refogar. Junte ao refogado a polpa de tomate e a sopa de marisco. Mexa muito bem. Aos poucos, junte o vinho branco e misture muito bem. Junte a água, mexa e deixe ferver.
4. Logo que comece a ferver, junte a sapateira e o arroz. Tempere com sal e picante a gosto. Junte a água dos mexilhões e o recheio da sapateira. Mexa e deixe cozinhar em lume brando durante 5 minutos. Passado os 5 minutos, junte o camarão. Envolve tudo e deixe cozinhar mais 5 minutos. Junte as amêijoas. Caso seja necessário, junte um pouco de água para que o arroz fique bem malandrinho. Tape e deixe cozinhar até o marisco abrir.
5. Logo que as amêijoas estejam abertas, apague o lume, junte o mexilhão e os coentros picados. Misture tudo. Sirva de imediato.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com