

ALMOÇO

Paella caseira de frutos do mar

599 kcal	52 g	66 g	13 g	~20 min	Fácil
por porção	proteínas	carboidratos	gorduras	tempo estimado	dificuldade

Ingredientes

- Arroz, tipo 1, cozido: 187 g (cerca de 7 e 1/2 colheres de sopa)
- Camarão, Rio Grande, grande, cozido: 110 g (cerca de 1 xícara)
- Merluza, filé, assado: 85 g (cerca de 3/4 de filé)
- Ervilha, enlatada, drenada: 68 g (cerca de 3/4 de xícara)
- Pimentão, vermelho, cru: 76 g (cerca de 3/4 de unidade)
- Azeite, de oliva, extra virgem: 10 g (cerca de 2 colheres de chá)

Utensílios

- faca
- tábua
- panela ou frigideira funda
- colher

Preparo — passo a passo

1. Separe grãos, proteína e vegetais nas quantidades indicadas. Lave e corte os vegetais; use os ingredientes já cozidos quando assim descritos na lista.
2. Em panela ou frigideira funda, aqueça primeiro os vegetais e o molho indicados. Junte os grãos e um pouco de água quando necessário para aquecer e integrar os sabores, mexendo para não grudar.
3. Acrescente peixe, camarão, carne ou leguminosa depois de aquecer os grãos. Reaqueça os ingredientes já cozidos; cozinhe completamente os crus antes de servir.
4. Desligue quando a preparação estiver úmida, quente e com os componentes no ponto. Sirva a porção indicada.

Atenção a alergias: Crustáceos, Peixe. Confira sempre os rótulos e a possibilidade de contaminação cruzada.

○ **Sem açúcar adicionado**

As etiquetas são indicativas. 'Sem açúcar adicionado' não significa ausência de açúcares naturais. Confira os rótulos em caso de alergias. Valores nutricionais são estimativas por porção; marcas e preparo podem alterá-los. Tempo e dificuldade são estimativas.