

«Arroz com frutos do mar» - la mar sin il plat

Schubregiar ils fritgs da mar e preparar els per cuschinar. Tagliar fin la tschagula e agiuntar ella en ieli d'olivas chaud. Agiuntar ils fritgs da mar, laschar coier tut en la padella. Cundir cun sal, paiver ed arbaja. Agiuntar il ris ed il peperoni e servir tenor gust cun peterschigl. Sche la spaisa vegn memia dira, pon ins agiuntar in pau aua.

Il plat avess da vegnir servi immediat. Sch'ins lascha enturn il plat, tschitscha il ris il liquid e cumenza a tatgar.

In absolut classicher da la cuschina portugaisa.



Ingredientas

Recept per 4 persunas

- Ieli d'olivas
- ½ tschagula
- Agl
- 250g ris
- Differents fritgs da mar tenor gust
- Peterschigl
- Arbaja
- Peperoni