

Bolinho de Paella

Enviado por Redação

26-Set-2012

Atualizado em 26-Set-2012

O chef Alex Fediczko é o responsável pelas iguarias do cardápio do restaurante Suez, que fica na Granja Viana. A casa é especializada na saudável culinária mediterrânea, que tem feito muito sucesso nos últimos tempos, não só no Brasil assim como em todo o mundo. Entre várias de suas criações destacamos aqui a receita de Bolinho de Paella. Siga o passo-a-passo e tenha o mesmo êxito do chef Fediczko. Bom apetite.

Bolinho de Paella

(12 unidades)

Ingredientes:

120 gramas arroz bomba

120 ml caldo de peixe

50 gramas camarão pequeno

50 gramas lula

50 gramas peixe branco

20 gramas vongole

20 gramas mexilhão

40 gramas ervilha fresca

40 gramas pimentão vermelho

50 gramas alho

100 gramas cebola

20 gramas páprica picante

3 gramas sçafrão

Sal

Para empanar

200 gramas farinha de rosca

200 gramas farinha de trigo

3 ovos

Modo de preparar

Em uma panela refogue alho e cebola, acrescente o arroz bomba, adicione o caldo de peixe, páprica picante, açafrão, corrija sal e a pimenta, e deixe cozinhar até obter uma textura macia. Refogue os frutos do mar com azeite e alho triturado, adicione pimentão vermelho repicado e ervilhas frescas.

Bolinhos

Misture os frutos do mar ao arroz, adicione um ovo, faça bolinhos de aproximadamente 40 gramas passe na farinha de trigo, ovos, farinha de rosca e frite.