



Paella vegetariana



Rendimento

15 porções



Tempo de preparo

00:40

Ingredientes

INGREDIENTES

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Abóbora japonesa (com casca, sem sementes, cortada em gomos de 0,5 cm)	¼ de 1 unidade média	300 g
Vagem (inteira)	16 unidades médias	150 g
Sal	Meia colher (chá)	2,5 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	3 colheres (sopa)	45 ml

PAELLA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Extra Virgem TERRANO®	Meia xícara (chá)	100 ml
Cebola roxa (picada)	1 unidade grande	100 g
Alho (espremido)	5 dentes	15 g
Arroz parboilizado	4 xícaras (chá)	680 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Extrato de tomate Ajinomoto®	2 colheres (sopa)	30 g
Caldo SAZÓN® Profissional Legumes	3 colheres (chá)	15 g
Açafrão	1 colher e meia (chá)	6 g
Sal	1 colher (chá)	2,5 g
Água	8 xícaras (chá)	1,6 l
Pimentão vermelho (em tiras finas)	Meia unidade grande	100 g
Pimentão verde (em tiras finas)	Meia unidade grande	100 g
Tomate (picado, sem pele e sem sementes)	2 unidades grandes	340 g
Cebola roxa (em rodela)	1 unidade grande	100 g
Repolho roxo	4 xícaras (chá)	280 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a abobora, a vagem e o sal, e refogue por 5 minutos. Retire do fogo e reserve.
2. Em uma panela grande, coloque o Azeite de Oliva TERRANO™ e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e o alho, e refogue por 3 minutos, ou até que fique transparente. Em seguida, adicione o arroz, o Extrato de Tomate, o Tempero Sazón® Profissional e o sal, misture até envolver todo o arroz e junte a água. Deixe cozinhar em fogo médio, com a panela semitampada, por 10 minutos após o início da fervura.
3. Adicione o pimentão, o tomate, a cebola e o repolho, e cozinhe por mais 10 minutos em fogo médio, com a panela semitampada.
4. Acrescente a abobora e a vagem reservadas, retire do fogo e deixe tampado por 5 minutos. Sirva em seguida.