



# FIDEUÁ DE FRUTOS DO MAR



Nível  
Iniciante



Rendimento  
4 porções



Tempo de preparo  
30 minutos



Ocasão  
Almoço  
Especial



Modo de preparo  
Cozido

## INGREDIENTES

- 1 embalagem de Kit Paella Swift
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de Alho Picado Swift
- 1 colher (chá) de extrato de tomate
- Tempero para Pescados Swift a gosto

- suco de ½ limão
- 250 g de massa seca tipo cabelo de anjo
- 200 ml de vinho branco
- tempero Cebola, Alho e Salsa Swift a gosto
- sal e Mix de Pimentas Swift a gosto

## MODO DE PREPARO

1. Descongele o kit paella conforme indicação na embalagem.
2. Separe os itens por tipo de frutos do mar.
3. Em uma frigideira antiaderente grande e quente, coloque o azeite, acomode a lula e o polvo, deixe dourar por 2 minutos. Acrescente os camarões e os mexilhões, envolva todos os ingredientes e deixe dourar. Retire do fogo e reserve.
4. Dissolva o sachê de tempero do kit paella em 1 litro de água morna.
5. Na mesma frigideira, coloque o fio de azeite, alho picado, extrato de tomate, e 200 ml do caldo do kit paella. Deixe levantar fervura.

### Dica

Em 1 litro de água morna, dissolva o conteúdo que vem dentro do sachê no kit paella, assim ele ficará mais leve. Frutos do mar como lula e polvo precisam ser cozidos dentro do tempo determinado da receita para não perderem o ponto.

6. Quebre o macarrão cabelinho de anjo sobre o molho.
7. Deixe secar até que comece a dar uma leve dourada no fundo, mexa o macarrão com o molho.
8. Adicione o vinho e misture envolvendo todo o macarrão.
9. Acrescente o caldo, até que o macarrão esteja coberto. Tampe e deixe cozinhar em fogo baixo por 5 minutos.
10. Após esse tempo, retorne os frutos do mar sobre o macarrão, tempere com suco de limão, tempero para pescados, mix de pimentas e cozinhe por mais 2 minutos.
11. Ajuste o sal e finalize com salsinha picada a gosto.

### Apresentação

Leve diretamente à mesa na própria frigideira ou monte individualmente em um prato fundo.

## PRODUTOS UTILIZADOS



Kit Paella (Lula, Camarão  
E Mexilhão) Swift 400g



Cebola Picada  
Swift 300g



Alho Picado  
Swift 200g



Tempero Para Pescados  
Swift 120g

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)