

Arròs amb Calamars



Ingrédients pour 3 personnes:

400 gr d'anneaux de calamars frais.

180 gr de riz rond ou long grain.

400 ml d'eau chaude.

1 Échalote.

Un poivron vert et un de poivron rouge.

2 gousses d'Ail.

Une poignée de petits pois surgelés.

2 Tomates mixées.

1 cuil à café de Paprika.

1/2 cuil à café de Curcuma.

1/2 cuil à café de Piment en poudre.

Sel-Poivre.

Persil-Coriandre.

feuille de Laurier.

Huile d'Olive Extra Vierge (*Oliflix*).

Préparation:

- Tout d'abord, dans une poêle faire revenir les poivrons, l'échalote et l'ail dans un filet d'huile d'olive.
- Ajouter ensuite les calamars, saler et bien mélanger.
- Puis ajouter les petits pois, les tomates, les épices, le persil et la coriandre, le laurier, le sel et le poivre.
- Mélanger l'ensemble et laisser mijoter à couvert sur feu doux pendant 10-15 minutes.
- Enfin, ajouter le riz, un peu de sel et remuer le tout. ajouter l'eau chaude et laisser mijoter environ 15 minutes à couvert sur feu doux.

