

Ingredientes

Spaghetti quebrado em 4 pedaços - 1 pacote e meio

Caldo de peixe feitos com as cabeças e retalhos de peixe - 1 litro e meio

Lagostim - 500 gramas

Lula em anéis - 500 gramas

Badejo em cubos - 500 gramas

Tentáculos de polvo - 1 quilo

Paellero (tempero para Paella) - 1 pacote

Camarões G - 1 quilo

Aniz estrelado - 1

Tomates maduros sem pele, bem picadinhos - 6

Pimentão vermelho Bonduelle ou 1 pimentão sem pele - 1 vidro

Cebola média - 1

Alho - 3 dentes

Azeite

Sal

lulas, temperados com sal e pimenta.

4. Passe um de cada vez.

5. Reserve. Se preferir, refogue-os numa frigideira a parte.

6. Esquente mais azeite na mesma panela e doure o alho.

7. Junte a cebola e, em seguida, os tomates e metade dos pimentões.

8. Junte o peixe em cubos e frite-os.

9. Acrescente o 1,5 litro de caldo de peixe.

10. Quando começar a ferver, juntar o pó de Paellero, sal, pimenta e o macarrão cortado em 4 pedaços. Mexer sempre para o macarrão cozinhar por igual. Assim que o macarrão estiver pronto (al dente), colocar os frutos do mar, misturar bem e ferver mais alguns minutos para absorver bem os sabores.

11. Cubra a panela com papel alumínio por 5 minutos com o fogo desligado.

12. Salpique cheiro verde e enfeite com o pimentão restante.

13. Sirva em seguida.



Autora: Sandra Assumpção
14 de junho de 2012

Modo de preparo

1. Prepare um caldo com a cabeça, retalhos e 1 aniz estrelado. Deixe ferver por 30 minutos. Coar e reservar o caldo.

2. Cozinhe o polvo na panela de pressão com uma cebola, deixando 10 minutos depois de apitar. Retire e corte em pedaços, reserve.

3. Coloque a panela(paella) no fogo com o azeite e refogue os camarões, os lagostins e as