**Arroz de Cuxá**

***Por Fred Tibau***

Rendimento: 12 porções

**INGREDIENTES**

* 200 gramas de camarão seco
* 1 quilo de camarão fresco limpo
* 1 unidade de pimentão amarelo
* 1 unidade de pimentão vermelho
* 1 unidade de pimentão verde
* 2 cebolas grandes picadas
* 8 dentes de alho
* 1 maço de coentro
* 2 pimentas de cheiro
* 5 gramas de pimenta calabresa
* 1 quilo de arroz cozido
* Sal e pimenta do reino a
* 150 gramas de tomates picados sem pela e sem semente

**PREPARO**

Grelhe os camarões frescos em uma frigideira separada para não passarem do ponto (reserve)

Pique os pimentões,  o alho , a cebola,  as pimentas de cheiro com a semente,  comece refogando com a cebola,  adicione o alho, os pimentões e os tomates.

Deixe os camarões secos de molho para retirar o sal,  pique na faca ou triture no processador  e adicione ao refogado, junte o coentro picado, regule o sal e pimenta do reino.

Junte os camarões frescos e finalize com o arroz cozido.

Sirva quente .