



Paella Sulita



Ingredientes

- 1 pacote (600g) Linguiça Toscana Sulita (cortado em 4 ou 5 pedaços cada gomo)
- 1 pacote (500g) Bacon em Cubos Sulita
- 1 pacote (700g) Sobrepaleta Sulita em cubos grandes
- 1 pacote (400g) Calabresa fatiada Sulita cortadas ao meio
- 2 Cebolas
- 3 Pimentões (vermelho, amarelo e verde)
- Páprica doce
- Açafrão da terra
- Pistilo de Açafrão
- 1 Caldo de galinha
- Salsinha
- 2 xícaras (400g) Arroz
- 200g Ervilhas congeladas
- 400g Arroz parboilizado



Tempo de preparo:

7 hora



Porção:

8 a 10 pessoas.



Modo de Preparo:

1. Em um disco aquecido, leve as carnes para fritar: as linguiças toscanas, em seguida o bacon, depois a sobrepaleta e calabresa.
2. Posteriormente, acrescente a cebola, páprica, açafrão, o pistilo de açafrão e o arroz. Com o caldo de galinha dissolvido em 1 1/2 litro de água morna, vá adicionando para auxiliar no cozimento.
3. A aproximadamente 10 min para ficar pronto, em fogo médio, misture as ervilhas e coloque sobre os alimentos os pimentões portados em rodela, também para decorar e deixe terminar o cozimento do arroz.
4. Finalizado, polvilhe com salsinha picada e pode servir.