

ARROZ DE **DOURADA** COM GAMBAS

INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 40 MINUTOS

1 dourada com 1,5 kg
1 kg de camarões
400g de arroz
125g de azeite
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
3 tomates maduros cortados em cubos
1 molhinho de coentros picados
1 folha de louro
Picante a gosto
200 ml de vinho branco
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

1. Tempere a dourada com sal.
2. Numa panela com 2 litros de água, tempere com sal e o picante.
Junte a folha de louro e os camarões.
Deixe ferver durante 5 minutos.
Depois dos camarões cozidos, retire-os com uma escumadeira e coe o caldo.
3. Num tacho largo, leve ao lume o azeite, a cebola e o alho.
Mexe e deixe refogar.
Junte os coentros e mexa.
Junte o tomate, misture bem e deixe refogar mais um pouco.
Junte o vinho branco e a água de cozer os camarões.
Deixe ferver.
4. Quando começar a ferver, junte a dourada e o arroz lavado em 2 ou 3 águas.
Tape e deixe cozer durante 20 minutos.
5. Entretanto, descasque os camarões.
Passado os 20 minutos, junte os camarões.
Mexe e apague o lume.
E está pronto a servir.

Custo: 25.00 € ; Custo por pessoa: 5.00 €

<http://www.saborintenso.com/f17/arroz-dourada-gambas-14117/>