

ARROZ DE **DOURADA** COM GAMBAS

www.saborintenso.com

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. Mexa 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. Mexa 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/>

www.saborintenso.com