

RISOTTO DE BACALHAU E CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 3 PESSOAS

1 lombo de bacalhau com cerca de 300g
400g de camarão
3 colheres de sopa de azeite
1 cebola pequena picada
2 dentes de alho picados
200g de tomates maduros cortados em cubos
125 ml de vinho branco
160g de arroz para risotto
Salsa picada q.b.
Queijo parmesão q.b.
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 8.00 € | Custo por pessoa: 2.60 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/risotto-bacalhau-camarao-27612/>

PREPARAÇÃO

1. Numa panela com água a ferver, coloque o bacalhau e deixe cozer durante 5 minutos. Passado os 5 minutos retire o bacalhau com uma escumadeira. Reserve a água.
 2. Entretanto, descasque os camarões. Reserve as cabeças e as cascas. Junte as cascas e as cabeças do camarão à água de cozer o bacalhau. Deixe ferver durante 10 minutos. Passado os 10 minutos, coe meio litro de caldo e reserve.
 3. Depois do bacalhau frio, limpe de peles e de espinhas. Desfie-o em lascas.
 4. Numa frigideira, leve ao lume o azeite, a cebola e os alhos. Mexa e deixe refogar. Adicione o arroz e o tomate. Mexa e deixe fritar até que o arroz fique translúcido. Adicione 1/4 do caldo e o vinho branco. Conforme o caldo for secando vá acrescentando mais aos poucos.
 5. A meio da cozedura, tempere com sal e pimenta. Junte o camarão e mais caldo. Quando o arroz estiver quase cozido, adicione o restante caldo e o bacalhau.
 6. Passado cerca de 20 minutos, depois do arroz cozido e o molho cremoso, adicione a salsa. Misture e apague o lume. Sirva o risotto com o queijo parmesão ralado na hora.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com