

RISOTTO DE CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

500g de camarão
1 colher de sopa de azeite
Meia cebola picada
1 dente de alho picado
125 ml de vinho branco
170g de arroz para risotto
1 colher de sopa de manteiga
Cebolinho picado
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 5.50 € | Custo por pessoa: 2.75 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/risotto-camarao-35160/>

PREPARAÇÃO

1. Descasque os camarões.
Reserve as cascas e as cabeças e retire a tripa.
Numa panela com 650ml de água, coloque as cabeças e as cascas a cozer durante 5 minutos.
Numa rede fina, coe a água de cozer os camarões e reserve.
 2. Numa frigideira, leve ao lume o azeite, a cebola e o alho.
Mexe e deixe refogar sem deixar alourar.
Ao refogado, junte os camarões.
Tempere com sal e pimenta.
Salteie um pouco.
Logo que os camarões comecem a ganhar cor, junte o vinho.
 3. Quando começar a ferver junte o arroz.
Mexe e deixe refogar tudo até que o arroz comece a ficar translúcido.
Aos poucos, adicione a água de cozer os camarões e deixe cozinhar em lume moderado aproximadamente 20 minutos.
 4. Quando o arroz estiver cozido, junte a manteiga, o cebolinho e o queijo parmesão ralado.
Mexe até que tudo fique bem misturado.
Sirva de imediato.
- 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