

RISOTTO DE VIEIRAS COM MANTEIGA DE CAMARÃO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 2 PESSOAS

10 vieiras frescas ou descongeladas sem concha
6 camarões médios
1 dente de alho cortado ao meio
1 folha de louro
3 colheres de sopa de azeite
½ cebola picada
125 ml de vinho branco
40g de manteiga cortada em pedacinhos
Folhinhas de salsa fresca
170g de arroz para risotto
40g de queijo parmesão ralado
Sal q.b.
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 1 hora

Custo: 11.00 € | Custo por pessoa: 5.50 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f17/risotto-vieiras-manteiga-camarao-41605/>

PREPARAÇÃO

1. Retire a parte laranja do músculo da vieira.

Tempere as vieiras de ambos os lados com sal e pimenta.

2. Num tacho leve ao lume 700 ml de água.

Adicione o alho, um pouco de sal e a folha de louro.

Quando estiver a ferver, junte os camarões e deixe cozer aproximadamente 2 minutos até que estes ganhem cor.

Depois dos camarões cozidos, retire-os com uma escumadeira para um prato e deixe arrefecer.

3. Coe o caldo de cozer os camarões e reserve.

Reserve os camarões e descasque os restantes.

Com uma faca, retire a tripa aos camarões descascados.

4. Na picadora, coloque as folhinhas de salsa, os pedacinhos de manteiga e os camarões descascados cortados em pedaços.

Pique tudo até que fique uma pasta.

5. Numa frigideira leve ao lume 2 colheres de sopa de azeite e deixe aquecer bem.

Frite as vieiras de ambos os lados em lume médio-forte entre 1 minuto e meio e 2 minutos até que fiquem loirinhas.

Depois das vieiras salteadas, retire-as para um prato e regue-as com a gordura que ficou.

Tape o prato para que não arrefeça.

6. Entretanto, numa outra frigideira leve ao lume o restante azeite e a cebola.

Mexa e deixe refogar em lume médio sem deixar alourar.

Junte o arroz e salteie um pouco até que este comece a ficar translúcido.

7. Junte o vinho e deixe ferver durante 1 minuto.

Deixe cozer o arroz em lume médio-baixo, aproximadamente 20 minutos e aos poucos, vá adicionando o caldo de cozer o camarão.

Mexa muito bem com uma colher entre cada adição.

Após a primeira adição de caldo, tempere o arroz com pimenta.

Caso o caldo de camarão não chegue, adicione água quente.

8. Quando o arroz estiver cozido e na última adição de caldo, rectifique os temperos de sal e pimenta.

Quando o arroz começar a ficar cremoso, adicione a manteiga de camarão e misture muito bem.

Por fim, adicione a gordura de saltear as vieiras, as vieiras salteadas e o queijo parmesão ralado.

Mexa muito bem durante 1 minuto e sirva de imediato.

Decore o prato com o camarão que reservou.

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