



Risotto com Camarão Salteado • VÍDEO

Image not readable or empty
nyfl/0.jpg

**RECEITA DE
CONSUMIDOR**



Dificuldade
Média



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante Pescanova
- 3 Dentes de Alho
- Azeite e sal q.b.
- Especiarias e açafreão q.b.
- 2 c. de sopa de Whisky
- 2 Dentes de Alho
- 1 medida de Arroz Risotto
- 2 medidas de Água (sempre em dobro da quantidade de arroz)
- 1 c. de sopa de Creme de Lagosta (sopa instantânea em pó)
- 4 c. de sopa de Vinho Branco
- Salsa ou Coentros
- Queijo Amanteigado ou Meio-Gordo

Preparação

Para o camarão:

1. Coloque num tacho os alhos descascados e esmagados juntamente com um fio de azeite e faça um refogado. Quando os alhos começarem a estalar, adicione o camarão. Tempere o preparado com uma pitada de sal e um pouco especiarias e de açafrão.

2. Seguidamente, acrescente 2 colheres de sopa de whisky, mexa e deixe cozinhar até o molho apurar. Reserve.

Para o risotto:

1. Disponha num tacho os alhos descascados e esmagados juntamente com um fio de azeite e faça um refogado. Quando os alhos começarem a estalar, adicione o arroz para risotto (mas sem o passar por água, pois este tipo de arroz não deve ser passado por água). Seguidamente, frite-o durante dois minutos, mexendo-o sem parar.

2. Depois, dissolva uma colher de sopa de creme de lagosta num pouco de água fria, junte a este preparado a 4 medidas de água e leve ao microondas até o caldo ficar quase a ferver.

3. Seguidamente, vá adicionando pequenas quantidades do caldo que preparou ao risotto, mexendo sempre até o arroz o ter absorvido por completo. Junte também 4 colheres de sopa de vinho branco. Repita este processo até ficar sem caldo.

4. Por fim, quando o risotto estiver pronto, acrescente um pouco de queijo que derreta facilmente. Tape e deixe repousar cerca de 2 min. Envolve o queijo no preparado.

5. Sirva o risotto polvilhado com salsa ou coentros e com o camarão salteado por cima.

Produtos Associados



Miolo de Camarão 80/100

350 g