

RISOTO DE CAMARÃO COM ALHO-PORÓ E BANANA

INGREDIENTES

500 g de camarão descascados e limpos
5 bananas (usei as do tipo maçã)
2 alhos-poró fatiados em rodela de 1 cm
1/2 cebola comum picada em quadradinhos
2 dentes de alho
1 xícara (chá) de vinho branco seco
3 colheres (sopa) de óleo de coco
2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
1 e 1/2 litro de caldo de camarão, aproximadamente (receita abaixo)
2 caldos de legumes em pó ou tablete
sal e pimenta-do-reino a gosto
1 limão siciliano (caldo e casca ralada)
100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

CALDO DE CAMARÃO:

Caldo de camarão: Ferva um caldeirão com 1 e 1/2 litro de água.

Abaxe o fogo, acrescente os caldos de legumes amassados ou em pó e o suco de limão, misture.

Tempere a gosto com sal e pimenta, lembre que o risoto ainda terá queijo parmesão que é salgado.

Assim que estiver bem dissolvidos, acrescente os camarões.

Podem estar em temperatura ambiente ou congelados.

Se estiver em temperatura ambiente, deixe apenas 30 segundos e escorra o caldo e retire os camarões. Depois, deixe somente o caldo no fogo baixo e reserve o camarão para o final do risoto.

Se estiverem congelados, acrescente no caldo e deixe 1 minuto e meio, após este tempo, escorra os camarões e reserve, voltando o caldo apenas ao fogo baixo.

RISOTO:

Risoto: Em outra panela funda, coloque o óleo de coco e a cebola.

Frite até murchar um pouco.

Acrescente os dentes de alho e frite pouco, não deixe corar.

Acrescente o arroz arbóreo, ele não deve ser lavado antes.

Deixe o arroz fritar um pouco, mas não deixe corar.

Em seguida acrescente o vinho e mexa bem até o arroz incorporar o vinho e evaporar o álcool.

Quando começar a querer secar, após uns 30 segundos, já comece a acrescentar o caldo na panela em conchas, mexa sempre.

O risoto deve ser mexido sempre, esta etapa levará uns 20 minutos até o arroz estar no ponto.

Coloque sempre caldo de duas conchas por vez e mexa sempre.

Quando der uns 18 minutos no fogo (nessa fase de acrescentar o caldo) prove e veja a textura do arroz.

Acrescente o alho-poró, o camarão e as raspas de limão.

Continue acrescentando o caldo e provando o arroz.

Assim que achar a textura do arroz agradável, acrescente mais uma a duas conchas e desligue o fogo.

Desligado já, acrescente mais 1 colher de óleo de coco e o queijo parmesão.

Misture e acrescente mais caldo se achar meio sem caldo.

O risoto deve ficar bem úmido e ser servido logo após ser feito, quando vai esfriando ele perde o caldo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17661-risoto-de-camarao-com-alho-poro-e-banana.html>