

RISOTO DE CAMARÃO DE RESTAURANTE

INGREDIENTES

3 xícaras (chá) de arroz arbóreo
8 a 10 unidades de camarões grandes frescos
1 tomate, cortado em cubinhos
1 cebola, cortada em cubinhos
1 tablete de caldo de camarão (tempero pronto), opcional
1/2 xícara (chá) cheiro-verde, picadinho
azeite
sal
1 colher de (chá) de açafrão
1 pitada de canela
limão

MODO DE PREPARO

Lave os camarões com limão e cozinhe todos, exceto dois camarões a três camarões, em água fervente com 1/2 colher (chá) de sal, até que fiquem rosados.

Em outra panela, refogue no azeite, a cebola e o tablete de caldo de camarão, acrescente o arroz e mexa.

Após refogar, despeje somente a água do camarão até cobrir todo o arroz, para cozinhá-lo (se necessário, complete com água pura).

Aguarde cerca de 20 minutos, mexendo eventualmente até que o arroz fique macio.

Quando estiver com pouca água, acrescente ao arroz, o tomate picadinho, o cheiro-verde, os camarões cozidos, o açafrão e a pitada de canela, sempre mexendo.

Observe a correção do sal e a cor do arroz para dosar a quantidade de açafrão (deve ficar amarelinho).

Após o risoto secar (deve permanecer uma pequena quantidade de água para ficar úmido), desligue o fogo.

Frite, em fio de azeite, os camarões que não foram cozidos (Serão usados para enfeitar cada uma das porções).

Ao apresentar o prato, decore com o cheiro-verde e os camarões, como na foto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24287-risoto-de-camarao-de-restaurante.html>