

RISOTO DE LULA E CAMARÃO

INGREDIENTES

400 g de camarão rosa médio inteiro
300 g de lulas cortadas em anéis
2 xícaras de arroz arbóreo
1 cebola média
300 ml de vinho branco seco
400 ml de água
60 ml de azeite
1 colher (sopa) de manteiga
3 dentes de alho
2 tomates
1 limão siciliano
1/2 colher (sopa) de coentro picado (opcional)
sal a gosto
pimenta branca moída a gosto

MODO DE PREPARO

Descasque e limpe os camarões, reservando as cabeças e as cascas.

Tempere os camarões limpos com suco e raspas do limão siciliano.

Cozinhe as cabeças e as cascas na água em fogo alto até ferver.

Quando ferver, abaixe o fogo e mexa bem por 15 minutos, coe o caldo e reserve.

Refogue a cebola e o alho picado no azeite até começar a dourar.

Adicione os camarões, os anéis de lula, o vinho branco, o arroz e cozinhe por 8 minutos.

Adicione metade do caldo de camarão, sal, pimenta branca e os tomates picados sem semente e cozinhe mexendo periodicamente por 20 minutos, ou até o arroz empapar.

Adicione o restante do caldo do camarão e o coentro.

Deixe cozinhar por mais 15 a 20 minutos mexendo periodicamente.

Desligue o fogo, adicione a manteiga e misture bem.

Sirva com queijo parmesão ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26512-risoto-de-lula-e-camarao.html>