

RISOTO DE CAMARÃO AO CURRY

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz arbóreo

azeite de oliva

1 colher de chá de curry

500 g de camarão descascado

pimenta-do-reino

1 pitada de sal

suco de 1 limão

2 litros de caldo de galinha ou legumes fervente

1 xícara de vinho branco seco

1 dose de vinho do porto

1 cebola grande

6 dentes de alho descascados e picados

MODO DE PREPARO

CAMARÃO:

Camarão: Em um recipiente, tempere o camarão com o suco do limão, o sal, a pimenta-do-reino moída e deixe marinhar.

Em uma panela ou frigideira, aqueça o azeite e doure metade da cebola e do alho.

Após dourar, coloque o camarão e deixe por 2 ou 3 minutos de cada lado.

Ao final, derrame o vinho do Porto, deixando, até que o vinho evapore um pouco, reserve.

ARROZ:

Arroz: Em uma panela wok, aqueça bastante azeite para dourar a outra metade da cebola e do alho.

Quando estiverem dourados, coloque o arroz deixando fritar de leve.

Derrame o vinho branco e mexa, até que este evapore.

Em seguida, coloque a colher de curry mexendo sempre.

Quando estiver quase seco, coloque o caldo de galinha fervente com uma concha.

Derrame outra porção de caldo quando estiver secando, até que o arroz chegue ao ponto de cozimento.

Misture os camarões, tampe a panela por 3 minutos e sirva a seguir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27363-risoto-de-camarao-ao-curry.html>