

RISOTO DE ALHO-PORÓ COM CAMARÃO À PROVENÇAL

INGREDIENTES

PARA O RISOTO:

Para o risoto:
1 xícara de arroz arbóreo
1/2 cebola picada
1 litro de caldo de camarão (feito com a cabeça, rabo e calda do camarão)
1 colher de sopa de azeite
1 xícara de alho-poró em rodelas bem finas e bem separadas
sal a gosto

PARA O CAMARÃO À PROVENÇAL:

Para o camarão à provençal:
300 g de camarão cinza (com cabeça e calda)
1/2 cebola picada
4 dentes de alho
ervas frescas a gosto (alecrim, manjericão, tomilho, salsinha, orégano, etc)
pimenta-do-reino moída na hora a gosto
1 colher de sopa de azeite
1 colher de sopa de manteiga
suco de meio limão
sal a gosto
1/2 xícara de vinho branco seco
1 xícara de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões e separe em uma panela a cabeça, calda e casca.

Em outra panela, separe os camarões limpos.

Lave bem os "restos" do camarão, com água e o suco de 1/2 limão.

Após limpos, adicione 1 litro de água e leve em fogo alto.

Deixe ferver por, aproximadamente, 15 minutos para soltar bem o gosto dos "restos" de camarão na água.

Desligue o fogo e coe o caldo, reserve.

Leve uma panela média ao fogo, com 1 colher de sopa de azeite.

Refogue a cebola e 1/3 da xícara de alho-poró com sal a gosto, se preferir, dê um toque com pimenta-do-reino

moída na hora.

Adicione o arroz arbóreo e refogue por, aproximadamente, 2 minutos, mexendo aos poucos, pois o arroz arbóreo gruda muito fácil.

Adicione o vinho branco seco e espere-o evaporar.

Adicione o caldo de camarão aos poucos, sempre mexendo.

Adicione mais caldo, até que seque e vá adicionando até chegar no ponto (sinta o arroz "al dente").

Antes de desligar o fogo, adicione outro 1/3 de alho-poró e o queijo parmesão.

Permaneça mexendo, para evitar que o arroz grude e queime no fundo da panela.

Desligue o fogo e adicione o restante do alho-poró, tampe a panela e reserve.

O alho-poró cru dará textura crocante ao risoto.

Para o camarão à provençal, aqueça uma frigideira grande.

Quando ela estiver quente, adicione 1 colher de azeite, abaixe o fogo e adicione 1 colher de manteiga. Adicione a cebola, os alhos inteiros, as ervas frescas e a pimenta-do-reino.

Refogue essa mistura, até que a cebola comece a dourar.

Adicione os camarões limpos e vire-os até que os dois estejam dourados.

Não os deixe muito tempo no fogo para que não fiquem borrachudos.

Coloque uma porção de risoto no prato e os camarões por cima.

Use o refogado de ervas também para intensificar os sabores.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27706-risoto-de-alho-poro-com-camarao-a-provencal.html>