

ARROZ JASMIM PICANTE COM COCO, ALHO-PORÓ E CAMARÃO

INGREDIENTES

ARROZ:

Arroz: 1 colher de sopa de manteiga sem sal

- 1 talo de alho-poró
- 2 xícaras de chá de arroz jasmim
- 1 pimenta dedo-de-moça
- 3 ramos de coentro
- 8 camarões grandes

Pimenta moída na hora

Sal (1 colher de sobremesa)

1 xícara de leite de coco

1/2 xícara de castanha-de-caju picada grosseiramente

CALDO:

Caldo: cabeças dos camarões

- 1 cenoura pequena
- 1 cebola pequena
- 1 talos verdes do alho poró
- 1 dente de alho
- 3 grãos de pimenta-do-reino preta

Talos de ervas como salsa, coentro e tomilho limão

MODO DE PREPARO

Descasque os camarões deixando só a pontinha do rabo. Não esqueça de salvar as cabeças e cascas para o caldo. Reserve o camarão na geladeira e prepare o caldo.

Doure no azeite as cabeças e cascas do camarão até mudar de cor (ficar laranja).

Junte o alho, a cebola, o talo de alho-poró, a cenoura e todos os temperos e ervas.

Cubra com água e leve ao fogo baixo (ser ferver) por 10 minutos. Retire sempre a espuma da superfície com a ajuda de uma escumadeira (são as impurezas). Desligue o fogo, coe o caldo, volte-o para a panela e leve ao fogo por mais 20 minutos, sem ferver. Depois, reserve.

Coloque 1 litro de água para ferver em uma panela a parte. Em uma frigideira prepare o arroz. Derreta a manteiga e coloque o arroz e deixe fritar por alguns minutos. A ideia é que a manteiga o envolva bem e ajude a liberar todos

os aromas do cereal. Esse arroz é super perfumado.

Quando o arroz estiver bem brilhante e levemente translúcido, cubra com o caldo camarão. Deixe em fogo médio até secar. Se os grãos ainda estiverem muito firmes, repita a operação. Eles devem ficar macios, mas ainda íntegros (al dente). Reserve quente.

Em outra panela refogue o alho-poró em azeite. Junte o leite de coco e a pimenta. Reserve.

Em mais uma panela, grelhe os camarões (em fogo alto) temperados com sal e pimenta por 5 minutos de cada lado. A ideia é que fiquem um pouco mal passados para não passar do ponto quando juntar ao molho. O ponto mal passado é levemente branco com bordas douradas.

Junte os camarões com o molho de coco e alho-poró (reserve alguns para decoração do prato). E despeje tudo no arroz. Acrescente a castanha e as folhas de coentro. Misture tudo e sirva decorando com folhas de coentro e os camarões reservados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31745-arroz-jasmim-picante-com-coco-alho-poro-e-camarao.html>