

LAGOSTA COM RISOTO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

RISOTO:

Risoto: 1 kg de camarões sem casca

4 copos de arroz Tio João

6 copos de água

1 lata de Pomarola

2 tomates médios picados

2 cebolas médias picadas

1 pimentões médios picados

1 maço de cebolinha bem picada

1 maço de salsinha bem picada

150 ml de azeite

5 dentes de alho amassados

Pimenta-do-reino a gosto

Sal a gosto

1 cubinho de caldo Knorr de camarão

MODO DE PREPARO

LAGOSTA:

Lagosta: Em uma panela grande, que caiba a lagosta, refogue primeiramente o alho e o azeite, acrescente os tomates, cebolas, pimentões picados, mecha bem, deixe refogar, acrescente a cebolinha e salsinha, pimenta e sal. Acrescente 1 litro de água e em seguida a lagosta, previamente bem lavada em água corrente, deixando cozinhar 20 minutos. Após este tempo reserve.

RISOTO:

Risoto: Prepare o arroz normalmente. Reserve.

Em uma panela coloque todos os ingredientes, refogue e por último coloque o molho de tomate, deixe cozinhar por 10 minutos.

DECORAÇÃO:

Decoração: Solte o arroz em uma travessa, adicione o molho de camarão, misture bem, ao meio faça uma covinha, sob o arroz aplique a lagosta. Regue com bastante azeite e decore com salsinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48220-lagosta-com-risoto-de-camarao.html>