



Risoto de camarão



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

100ml de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Reserva

- 160g de arroz arbóreo
- 600g de camarão
- 30g de cebola
- 10g de alho
- 100ml de vinho branco
- sal e salsinha, a gosto

Modo de preparação

1

Limpe o camarão e reservar.

2

Leve ao fogo baixo as cascas e cabeças, temperadas com um pouco de sal. Após ferver, triture bem a mistura, coe e depois reserve a água.

3

Refogue o alho e a cebola no Azeite Gallo Extra Virgem Reserva. Após, acrescente o arroz e deixe fritar um pouco, por 2 minutos, mexendo bem.

4

Acrescente o vinho branco e deixe reduzir. Acrescente aos poucos o caldo feito com as cascas de camarão até o arroz ficar cozinhado, mexendo de vez em quando.

5

Salteie o camarão no Azeite Gallo Extra Virgem Reserva e alho. Salpique com a salsinha picada e sirva por cima do risoto.

6

Bom apetite!

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Fácil

Tosta de cavala com laranja

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Fácil

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

✖ Peixe ⏱ Médio 🍽️ Fácil

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

✖ Peixe ⏱ Rápido 🍽️ Médio

Bacalhau à brás

✖ Peixe ⏱ Demorado 🍽️ Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide