



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 ⌚ Demorado 🟡 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🟡 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide