



Risotto de espargos e camarão



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Médio



Com quem?
Com amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Vinagre Gallo
Balsâmico de Modena

- 1 molho de espargos
- 12 camarões
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola picada
- Q.b. de azeite Gallo
- 300g de arroz arborio
- 1 copo de vinho branco
- Q.b. de queijo parmesão
- Q.b. de coentros picados

Modo de preparação

1

Coza os espargos em 1l de água durante 10 minutos. Retire os espargos com a ajuda de uma escumadeira e em seguida corte-os em pedaços. Reserve o caldo.

2

Descasque os camarões e em seguida salteie-os numa frigideira com azeite e o dente de alho picado. Deixe cozinhar por cinco minutos e reserve.

3

Numa frigideira alta, aqueça azeite, adicione a cebola picada e deixe refogar em lume brando por 2 minutos.

4

Junte o arroz, envolva, cozinhe por 2 minutos e refresque com o vinho branco. Quando este evaporar, adicione uma concha da água da cozedura dos espargos. Misture até que a água evapore.

5

Continue a adicionar a água e a deixar evaporar até que o arroz esteja cozido, cerca de 18 minutos.

6

Adicione os espargos, o camarão e envolva.

7

Junte o queijo, os coentros e o vinagre balsâmico de Modena, misture e sirva de imediato.

Produtos utilizados



Balsâmico de Modena

Vinagre

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