

Risoto de camarão



Ingredientes

- 400 g de camarão cinza limpo
- 3 xícaras de chá de arroz branco
- 1 cubo de caldo de camarão
- 1/2 xícara de chá de pimentão verde cortado em cubos pequenos
- 1 tomate sem semente cortado em cubos pequenos
- Cheiro verde picado
- 2 colheres de extrato de tomate
- 2 dentes de alho
- 1 colher de sopa de azeite
- Sal
- 1/2 limão

Modo de Preparo

- Tempere o camarão no limão e sal, reserve por 10 minutos
- Enquanto isso, faça o arroz, fritando ele muito bem
- Em seguida, coloque água suficiente para cobrir o arroz na panela, sobrando uns 2 centímetros a mais do que o arroz no fundo da panela
- Coloque pouco sal, pois o molho do camarão levará o cubo de caldo de camarão
- Cozinhe em fogo baixo até que toda água seque
- Retire do fogo e deixe a tampa da panela aberta (para o arroz não passar do ponto)
- Agora, numa frigideira grande, que caiba todo o camarão, doure o alho e coloque todo o camarão sem o suco do limão, junte o tomate, o pimentão, o cheiro verde, o extrato de tomate e o cubo de caldo de camarão
- Adicione um pouco de água, para que tenha molho suficiente para encobrir o camarão na frigideira
- Cozinhe em fogo baixo por 5 minutos
- Enquanto isso, retire o arroz e o ponha em um recipiente de cerâmica ou vidro
- Solte-o bastante, com o garfo
- Junte o molho do camarão e misture, usando em uma das mãos um garfo, e em outra mão uma colher
- Decore com camarões grelhados e coentro
- Servir bem quente