

Risoto de camarão com casquinha de laranja

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 16 camarões médios limpos;



- 4 colheres (sopa) de manteiga;

- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva;

- 4 colheres (sopa) de suco de laranja;

- 4 xícaras (chá) de caldo de peixe;

- 1 cebola média em cubos pequenos;

- 2 xícaras (chá) de arroz carnaroli;

- 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja;

Risoto de camarão com casquinha de laranja

por Receitas e Mais

- Sal a gosto.

Modo de Preparo:

Leve ao fogo uma frigideira com a metade da manteiga, o azeite de oliva (reserve 1 colher de sopa) e os camarões. Frite por 3 minutos, ou até os camarões ficarem cozidos. Não deixe cozinhar demais para os camarões não ficarem borrachudos. Retire-os com uma escumadeira, coloque numa tigela, regue com o suco de laranja e reserve. Em uma panela, leve ao fogo o caldo de peixe até ferver. Reduza o fogo e mantenha aquecido. Em outra panela, de ferro fundido ou de fundo grosso, coloque o azeite de oliva reservado e a cebola. Leve ao fogo e refogue, mexendo de vez em quando, por 2 minutos, ou até a cebola ficar transparente. Acrescente o arroz, as raspas de laranja e o sal. Refogue, mexendo rapidamente e sem parar, por 3 minutos, ou até os grãos ficarem brilhantes e agrupados. Adicione 1/2 xícara (chá) do caldo de peixe fervente e deixe cozinhar, mexendo sem parar, raspando o fundo e as laterais da panela, por 1 minuto, ou até não ter mais líquido. Continue a cozinhar, despejando, aos poucos, o caldo de peixe. Acerte o sal, adicione a manteiga restante, os camarões e misture cuidadosamente. Retire do fogo e sirva.

Fonte: <http://www.receitasdecamarao.com.br>