



Risotto de espárragos y camarones



Categoría
Peixe



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Fácil



Custo
Medio



Com quem?
Con amigos



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Reserva

 Al gusto: Vinagre Gallo Balsámico de Módena

- 1 manojo de espárragos
- 12 camarones
- 1 diente de ajo picado
- 1 cebolla picada
- 300g de arroz arbóreo
- 1 vaso de vino blanco
- Queso parmesano, al gusto
- Cilantro picado, al gusto

Modo de preparación

1

Cocine los espárragos en 1 litro de agua durante 10 minutos. Retire los espárragos con la ayuda de una espumadera y luego córtelos en trozos. Reserve el caldo.

2

Pele los camarones y luego saltéelos en una sartén con aceite y el diente de ajo picado. Cocine durante cinco minutos y reserve.

3

En una sartén alta, caliente aceite, agregue la cebolla picada y deje que se sofría a fuego lento durante 2 minutos.

4

Añada el arroz, mezcle, cocine durante 2 minutos y refresque con el vino blanco. Cuando este se evapore, agregue un cucharón del agua de la cocción de los espárragos. Mezcle hasta que el agua se evapore.

5

Continúe añadiendo el agua y dejándola evaporar hasta que el arroz esté cocido, aproximadamente 18 minutos.

6

Agregue los espárragos, los camarones y mezcle.

7

Añada el queso, el cilantro y el vinagre balsámico de Módena, mezcle y sirva inmediatamente.

Produtos utilizados



Reserva
Aceite de Oliva Virgen Extra



Balsámico de Módena
Vinagre Premium



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide