

RISOTTO DE GAMBAS E TANGERINA



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Descasque e pique finamente a cebola.

3. Raspe a tangerina e separe os gomos.

4. Na cuba, deite metade do azeite. Tempere as gambas.

5. Aloure as gambas, 1 minuto de cada lado. Deite o whisky enquanto ferve. Retire as gambas. Adicione o restante azeite, as cebolas e o arroz. Deixe alourar.

6. Adicione o caldo de legumes e a raspa da tangerina.

7. Tempo de cozedura: 6 min.

8. Mexa. Adicione as gambas e os restantes ingredientes. Mexa. Sirva

INGREDIENTES

- 280 G DE ARROZ PARA RISOTTO
- 1 CEBOLA DESCASCADA E FINAMENTE PICADA
- 560 ML DE CALDO DE LEGUMES (OU CALDO DE PEIXE)
- 80 G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 28 (400 G) GAMBAS SEM A CABEÇA (TAMANHO 12/16)
- 4 CS DE AZEITE
- 60 ML DE WHISKY
- 4 TANGERINAS (PREPARE A RASPA E OS GOMOS)
- MASCARPONE
- SALSA PICADA