

Camarões com risoto de espinafre

1 . Ingredientes

Camarão

Camarões limpos - 24
Molho shoyu - 2 colheres de sopa
Sal - a gosto
Paprica picante - a gosto
Suco de limão - 1 colher de sopa
Vinho Madeira ou Jerez - 2 colheres de sopa
Salsa ou coentro picado
Espetos de bambu de molho na água

Risoto

Arroz arbóreo - 500 gramas
Caldo de peixe(Hondashi) ou frango - 1 1/2 litro
Cebola roxa batida - 1
Azeite - 2 colheres de sopa
Vinho branco - 2 xícaras
Molho de espinafre aferventado e batido - 1 molho
Sal
pimenta do reino
Noz moscada
Queijo parmesão ralado
Manteiga - 1 colher de sopa

Camarões com risoto de espinafre

2 , **Instruções**

Camarão

Misture o shoyo, alho, sal, jerez, salsa, paprica e limão e tempere os camarões.

Deixe-os marinar por 5 minutos.

Coloque-os no espeto e leve para grelhar de ambos os lados.

Sirva com O risoto de espinafre.

Risoto

Numa panela, doure bastante a cebola no azeite.

Junte o arroz,misture e acrescente o vinho branco.

Deixe o vinho evaporar e acrescente o caldo de peixe.

No final do cozimento, junte o espinafre batido e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

Junte a manteiga gelada e um bom punhado de queijo parmesão ralado.

O arroz deve ficar bem cremoso e molhado.

Sirva com com o camarão.