

-Arroz de Gambas-

Ingredientes para 4 pessoas

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 1Kg Gambas pré-cozidas• 200gr. de Arroz Carolino• 30mml. de Azeite• 1/2 Pimento vermelho• 1 Tomate médio/grande• 1 Cebola média/pequena• 2 Dentes de Alho | <ul style="list-style-type: none">• 1 Pézinho de Coentros frescos• 1 copo de Água p/ o refogado• 1.2lt. de Água p/ o Caldo de Marisco• 1 copo de Vinho Branco• 1 Malagueta• Sal q./b. |
|---|--|

Preparação

- Descascar as gambas pré-cozinhas, cortar em pequenos pedaços quase na totalidade das Gambas (deixar 2 inteiras por pessoa);
- Por a água a ferver para o caldo com todo os restos das Gambas juntamente com o alho, a malagueta, as cascas da Cebola e um raminho de Coentros, temperar com pimentão doce, deixar ferver cerca de 30mn. e ralar com a varinha mágica e passar no coador\chinês para um recipiente e reservar novamente em lume brando no fogão;



- Cortar a Cebola, o Tomate e o Pimento em pequenos pedaços;
- Alourar a Cebola no Azeite com pouca intensidade de calor, acrescentando o Pimento e o Tomate quando a Cebola estiver “lourinha” e deixar cozinhar 5mn.
- Acrescentar o copo de Água e Vinho e deixar ferver 5mn.

(Estufar o Arroz no refogado cerca de 5mn. até quase secar, acrescentando aí o caldo de marisco a ferver).

- Adicionar as Gambas na totalidade.
- Esperar que o Arroz coza mais ou menos 15 minutos controlando a quantidade de Água do Arroz para que fique malandrinho, adicionar os Coentros e desligar o fogão – servir.

BOM APETITE

