

Camarões com cebola confitada e risoto de gorgonzola

Olá, hoje vamos fazer um jantarzinho com vários ingredientes gostosos. Camarões grelhados com cebola confitada e um risotinho de gorgonzola para 4 pessoas.



[clique para ampliar](#)

CAMARÕES

Ingredientes:

- 4 camarões grandes por pessoa, deixando só a cauda.

Modo de fazer: Tempere com sal, pimenta do reino e suco de limão e coloque para dourar em um frigideira untada com fio de azeite por no máximo 5 min.

CEBOLA CONFITADA

Ingrdientes:

- 2 cebolas cortadinhas;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo;

- 1/2 xic de vinho branco;
- sal a gosto.

Modo de fazer: coloque o azeite e a cebola em uma panela pequena, deixe dourar por 5 minutos e em seguida coloque o vinho e deixe em fogo baixo por mais 5 minutos. Acrescente o açúcar e o sal e deixe em fogo baixo por cerca de 20 min, mexendo de vez em quando até ficar com consistência de geléia.



clique para ampliar

PARA O RISOTO:

Use a mesma receita básica de [risoto](#), com caldo de legumes e coloque gorgonzola e um pouco de parmesão no final, antes da manteiga.



clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO : \$\$

Massa com camarões

Olá,

Hoje vamos fazer uma massa super simples com camarões grelhados. Super prático, rápido e fica delicioso!



Clique para ampliar

Ingredientes para 04 pessoas:

- 500 gr. da massa de sua preferência;
- 3 tomates picados sem casca e sem semente;

– 20 camarões;

– azeite.

Modo de fazer: Tempere os camarões com sal e pimenta. Coloque 1,5 l de água para ferver e cozinhe a massa pelo tempo indicado na embalagem. Enquanto isso grelhe os camarões com um pouco de azeite. Quando a massa tiver cozida, coloque um pouco de azeite com os tomates picados e deixe murchar e acrescente a massa cozida. Sirva a massa e por cima os camarões grelhados.



[Clique para ampliar](#)

TEMPO: 15 min

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$