



ARROZ DE CUXÁ COM CALDO DE PEIXE

INGREDIENTES

- > 500 g de camarão fresco
- > 500 g de cabeça de camarão seco
- > 300 ml de caldo de peixe
- > 200 g de Arroz Sepé Bianco cozido
- > 125 g de gergelim torrado
- > 100 g de cabeça de camarão seco
- > 50 g de tomate
- > 50 g de cebola
- > 50 g de pimentão amarelo
- > 20 g de flor de vinagreira
- > 5 maços de folhas de cuxá
- > 4 dentes de alho
- > Azeite
- > Sal
- > Pimenta-do-reino
- > Salsa
- > Cebolinha

MODO DE PREPARO

1. Em um processador, coloque a cabeça de camarão, o caldo de peixe, o gergelim, as folhas de cuxá e bata tudo;
2. Coe essa mistura e reserve o caldo;
3. Em uma panela, coloque azeite e doure o alho e a cebola;
4. Abaixar o fogo e adicione as flores de vinagreira, o tomate, o pimentão e tempere com sal e pimenta;
5. Junte o caldo reservado e deixe cozinhar;
6. Adicione o arroz e os temperos e deixe o caldo reduzir;
7. Em seguida, coloque o camarão fresco e deixe cozinhar por mais cinco minutos;
8. Retire do fogo e finalize com cebolinha e salsa.

