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 açucar 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 : $$