

## Arroz de gambas com molho béchamel



Ingredientes: 400 mililitro de molho bechamel

1 quilogramas de gambas

300 grama de arroz

1 decilitro de azeite

1 unidade de cebola grande

1 unidade de tomate maduro

1 load de louro

6 decilitro de caldo de camarão

1 colher de sopa de coentros picados

0 totaste de pimenta branca

1 colher de chá de açafão

Instruções de preparação:

Coza os camarões em água temperada com um pouco de sal. Reserve a água da cozedura. Descasque os camarões e ponha de lado as cabeças. Passe as cabeças do camarão juntamente com a água reservada pelo passe-vite. Coe o caldo e reserve. Faça um refogado com o azeite, o louro, os alhos e a cebola picados. Adicione o arroz e deixe fritar durante 3 minutos mexendo com uma colher de pau. Tempere com o açafão, pimenta e sal se necessário e regue com o caldo de camarão a ferver. Ao levantar fervura, junte o tomate pelado e cortado em pedaços e os coentros picados. Assim que ferver novamente, reduza o lume e deixe cozer 10 minutos. Três minutos antes da cozedura do arroz, junte as gambas e misture com um garfo. Passe o arroz para um pirex. Regue o arroz com o bechamel. Leve ao forno previamente aquecido para gratinar. Acompanhe com uma salada verde.

Sugestões Adicionais: