



## Camarão à grega especial



**Rendimento**

10 porções



**Tempo de preparo**

00:45

## Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Camarão médio (limpo)	20 unidades	160 g
Suco de limão	2 colheres (sopa)	30 ml
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	1 colher (sopa)	20 g
Farinha de trigo	1 xícara (chá)	110 g
Ovo	2 unidades	100 g
Farinha de rosca	1 xícara (chá)	140 g
Óleo	1 colher (sopa)	15 ml
Cebola	1 unidade média	150 g
Arroz cru	2 xícaras (chá)	340 g
Água fervente	4 xícaras (chá)	800 ml
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	1 colher (sopa)	15 ml
Cenoura (cortada em cubos pequenos, cozida "al dente")	1 unidade média	150 g
Ervilha (congelada)	1 xícara e meia (chá)	195 g
Pimentão vermelho (picado)	1 unidade pequena	100 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Pimentão amarelo (picado)	1 unidade pequena	100 g
Uva passa branca (sem sementes)	4 colheres (sopa)	40 g

## Modo de Preparo

---

- 1.** Em um bowl médio, coloque os camarões, o suco de limão, 1 colher de chá (5 g) do Caldo SAZÓN® Profissional e misture. Passe-os na farinha de trigo, depois no ovo e, por último, na farinha de rosca. Frite em imersão, no óleo quente, até dourarem. Reserve em local aquecido.
- 2.** Em uma panela grande, coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 1 minuto, ou até que esteja transparente. Adicione o arroz, e refogue por mais 2 minutos, ou até que o arroz esteja completamente envolvido. Acrescente 2 colheres de chá (10 g) do Caldo SAZÓN® Profissional, previamente dissolvido na água, misture e cozinhe em fogo baixo, com a panela semitampada, por 15 minutos, ou até que o líquido seque e o arroz esteja macio. Retire do fogo e reserve.
- 3.** Em uma frigideira grande, coloque o Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cenoura, a ervilha, os pimentões e a uva-passa, e misture. Salpique o Caldo SAZÓN® Profissional restante e refogue por 2 minutos. Acrescente o arroz cozido e misture bem.