

RISOTO DE MARISCOS

INGREDIENTES

1 xícara de arroz arbóreo (arroz italiano, arroz para risoto)

1 cebola pequena

3 dentes de alho

1 xícara de vinho branco seco (caso prefira mais adocicado, pode ser o suave)

300 g de mariscos limpos

1 litro de caldo de camarão (pode ser de legumes ou caldo de cebola)

3 colheres de azeite

1 colher de manteiga

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, prepare o caldo de camarão e leve ao fogo, quando começar a ferver, deixe em fogo baixo

Enquanto o caldo esquenta, coloque em uma panela o azeite, a cebola picada e deixar refogar, quando começar a refogar junte o alho e refogue tudo

Quando começar a dourar, junte o arroz e refogue, depois junte o vinho branco e mexa até evaporar bem o álcool

Aos poucos, vá acrescentando o caldo de camarão, que deixou fervendo, bem aos poucos, colocando o suficiente que não cubra completamente o arroz, e não pare de mexer

Acerte o sal, a pimenta e desligue o fogo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1118-risoto-de-mariscos.html>