

RISOTO DE CARANGUEJO

INGREDIENTES

1 xícara de caranguejo desfiado (cozido)

2 xícaras de arroz

1 cebola

1 dente de alho

1 tomate

1/2 pimentão

1 sachê de tempero pronto para peixe

1/2 pacote de molho de tomate

óleo

sal a gosto

açafrão em pó a gosto

cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz e reserve

Em uma panela, coloque o óleo e leve ao fogo para esquentar

Quando estiver quente, junte o alho, a cebola, o pimentão e o tomate

Em seguida, junte o caranguejo cozido e desfiado, o sal, o açafrão em pó, o tempero pronto e misture

Agora coloque o molho de tomate e espere esquentar

Quando estiver fervendo, junte o arroz e misture

Coloque em uma travessa

Pique a cebolinha verde por cima e pode servir

Dica

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12455-risoto-de-caranguejo.html>