

# 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
- açafraão 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 açafraão 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>