

# RISOTO DE CAMARÃO DA DONA DÉIA, DELICIOSO E FÁCIL DE FAZER!

## INGREDIENTES

3 xícaras de arroz arbóreo para risoto  
2 colheres de azeite  
1 colher de manteiga  
2 dentes de alho picados  
1/2 xícara de vinho branco  
1 limão  
400 g de camarão limpos e sem casca  
1 litro de água fervente ou mais  
1 caldo de camarão ou de peixe  
sal e pimenta-do-reino a gosto  
1/2 lata de tomate pelados em cubo ou/ 1 tomate sem casca cortado em cubos  
2 colheres (sopa) de molho de tomate  
salsinha ou coentro e cebolinha para temperar  
1 xícara de parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Adicione em uma panela grande com tampa, o azeite, a manteiga, o alho e o arroz.  
Mexa até que o arroz comece a ficar transparente para soltar o amido (não deixe queimar).  
Quando terminar, jogue o vinho e deixe evaporar, mexendo um pouco.  
Enquanto isso, pegue os camarões, esprema o limão, coloque um pouco de sal e deixe descansar por 10 minutos.  
Após este tempo, apenas retire a água que se formou.  
Coloque o caldo de camarão ou peixe na água fervente e adicione a água até cobrir o arroz.  
Adicione o molho com os tomates e tampe.  
Baixe o fogo, mexa de vez em quando e quando começar a evaporar, adicione mais água.  
Vá colocando água e não deixe grudar.  
O arroz, no final, deve ficar sem líquido e cremoso.  
Assim que chegar no ponto, adicione o requeijão, o cheiro-verde, o parmesão e o camarão.  
Experimente, ajuste o sal e pimenta-do-reino.  
Desligue o fogo, mexa bem.  
Tampe por 5 minutos e sirva.

## INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Ele pode ser servido sozinho ou com peixe frito ou moqueca.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15692-risoto-de-camarao-da-dona-deia-delicioso-e-facil-de-fazer.html>