

# RISOTO CAMARÃO BAMBOA

## INGREDIENTES

1 kg camarão limpo e descascado  
1 suco limão  
sal a gosto  
100 g margarina  
200 g requeijão  
200 g presunto  
400 g queijo mussarela  
200 g ervilhas frescas  
batata palha  
300 g arroz pronto  
200 g creme de leite

## MODO DE PREPARO

Tempere camarão no limão e sal  
Reserve  
Após, adicione camarões para deixar tenros e avermelhados  
Adicione arroz, já pronto  
Adicione presunto e queijo picado  
Mexa por 3 minutos  
Adicione ervilhas  
Mexa por mais 2 minutos  
Cobra com o restante da mussarela  
Leve ao forno para gratinar por 15 minutos  
Sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2055-risoto-camarao-bamboa.html>