

# RISOTO DE CAMARÃO

## INGREDIENTES

110 g de manteiga  
400 g de camarão  
1/2 cebola pequena picada  
1 dente de alho picado  
1/4 de pimenta dedo-de-moça picada (opcional)  
150 g de tomate  
200 g de arroz para risotto (arbóreo, carnarolli)  
60 ml de vinho branco seco  
2 litros de caldo de peixe ou frango  
70 g de queijo parmesão  
2 colheres (sopa) de salsinha  
sal e pimenta a gosto

## MODO DE PREPARO

Divida 20 g de manteiga para o camarão mais 30 g para iniciar o risoto e 60 g para finalizar o risoto

Aqueça o caldo de peixe ou frango e mantenha aquecido o tempo todo da preparação (deixe em fogo baixo para não evaporar muito)

Em uma frigideira aquecida coloque um pouco da manteiga e deixe derreter

Coloque os camarões, não tudo, apenas o suficiente para cobrir o fundo da panela

Não deixe cozinhar/fritar muito senão os camarões ficam "borrachudos"

Coloque os camarões fritos em um papel

Em uma panela de fundo grosso coloque 30 g de manteiga, adicione a cebola e o alho picados finamente e deixe suar (refogar sem dourar)

Acrescente a pimenta (se for usar) e os tomates picados, mexa bem e deixe refogar, mexendo ocasionalmente

Quando os tomates estiverem bem refogados (desmanchando), acrescente o arroz e mexa bem para envolver com o refogado

Adicione o vinho e mexa até quase secar por completo

Adicione cerca de 4 conchas de caldo e mexa o arroz

Lembre

Quando estiver quase seco, adicione mais caldo e continue mexendo

Repita o processo quantas vezes forem necessárias até que o arroz esteja macio (tem que ir provando), vá

adicionando caldo aos poucos (pode ser que não use todo o caldo)

Quando o arroz estiver chegando no ponto (ficando macio), adicione os camarões fritos e o caldo que formou, mexa bem para envolver com o arroz

Adicione o parmesão, mexa bem até que esteja bem derretido

Acerte sal e pimenta

Adicione 60 g de manteiga em cubos e gelada e mexa vigorosamente para incorporar no arroz, isso ajudará a deixar mais cremoso e brilhante

Deixe descansar por uns 2/3 minutos (pode tampar)

Enquanto o risoto descansa, frite os camarões que separamos para finalizar o prato

Numa panela quente coloque manteiga, adicione os camarões, quando estiver rosado vire e deixe rosar do outro lado

Volte ao risoto, adicione a salsinha e mexa delicadamente

Monte o prato finalizando com camarões e um pouquinho de salsinha bem picada

Use tomate picado e sem semente - eu usei tomate cereja mas pode ser qualquer um maduro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/499-risoto-de-camarao.html>