

RISOTO DE CAMARÃO E LULA

INGREDIENTES

200 g de camarão
200 g de anéis de lula
1 cebola média picada
2 tomates médios picados sem sementes
200 g de arroz arbóreo
200 ml de vinho branco
1 limão
2 dentes de alho
sal a gosto
30 g de manteiga
1 tablete de caldo de legumes ou camarão

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque os camarões e a lula temperados em suco de 1 limão e sal

Após uns 20 minutos, coloque

Após isso, reserve em papel

Coloque em uma panela funda o azeite para dourar com a cebola e o alho picados

Doure

Coloque o vinho branco na panela mexendo e aqueça o álcool do vinho até evaporar

Adicione o arroz mexendo sempre e adicionando com uma concha o caldo que está na outra panela aos poucos

Após repetir esse processo por 3 vezes, adicione a lula e os camarões, sempre mexendo

Coloque os cogumelos e a manteiga e deixe por mais 5 minutos mexendo sempre

Após isso, desligue e aguarde 10 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5908-risoto-de-camarao-e-lula.html>