

# RISOTO DE CAMARÃO COM ALHO PORÓ E CROSTA DE PARMESÃO

## INGREDIENTES

### Risoto

- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 800 g de arroz arbóreo (quase 4 xícaras)
- 1 cálice de vinho branco
- 600 g de camarão (40/51)
- 1/2 talo de alho poró
- 2 litros de brodo de legumes
- pimenta-do-reino moída a gosto
- sal a gosto

### Brodo

- 2 a 3 litros de água
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 1 pimentão
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 maço de salsinha
- 1 alho poró cortado em pedaços
- 100 g cebolinha verde picada
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto
- crosta de parmesão
- 8 colheres (sopa) de parmesão ralado
- 2 colheres de farinha de trigo (opcional)

## MODO DE PREPARO

### Brodo

Em uma panela de pressão acrescente o azeite de oliva e doure a cebola

Após dourar refogue os outros legumes e temperos

Assim que começar a dourar (doure o fundo da panela) acrescente a água, feche a panela e após levantar fervura abaixe o fogo e deixe 30 minutos na pressão

### Risoto

Após refogado, reserve 1/3 desse camarão refogado

Acrescente mais um pouco de azeite de oliva e refogue o arroz arbóreo junto com camarão que ficou na frigideira

Com uma concha acrescente aos poucos o caldo de legumes, apenas o líquido e mexendo todo o tempo

Siga esse passo até o arroz ficar macio

Acrescente mais um pouco de sal e pimenta

Após 5 minutos está pronto, polvilhe com o restante do alho poró e sirva

**Crosta de Parmesão**

Em uma frigideira antiaderente, de preferência com borda baixa, com a temperatura não muito quente, polvilhe a mistura de queijo ralado e farinha de trigo, mais ou menos 2 colheres (sopa) cheias para cada crosta

Aguarde o queijo derreter e dourar, retire da frigideira e deixe esfriar por 1 minuto

Coloque

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6267-risoto-de-camarao-com-alho-poro-e-crosta-de-parmeseao.html>