

RISOTO DE CAMARÃO COM PALMITO DO BUIU

INGREDIENTES

- 2 xícaras de arroz risoto
- 2 colher (sopa) de molho de tomate
- 1/2 xícara de vinho branco
- 2 colher (sopa) de manteiga
- 2 dentes de alho picado
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 vidro de palmito
- 5 ramas de salsinha
- 1 tablete de caldo de legumes
- 500 g de camarão 7 barbas
- 3 colheres (sopa) de requeijão
- 1 colher (sopa) de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite, o alho e a manteiga, deixe dourar um pouco o alho e acrescente o arroz, frite o até ficar meio transparente, após acrescente o vinho branco até evaporar (vai mexendo)

Coloque o tablete de caldo de legumes para ferver com 1 litro de água, acrescente ao arroz, mais não tudo deixe aproximadamente uns 400 ml de fora, e vá acompanhando o cozimento do arroz

Reserve o camarão com limão e sal em uma tigela por 10 minutos

Após, frite em uma panela com manteiga e azeite

Ao término reserve o camarão já douradinho

Após o arroz estar quase no ponto, acrescente o restante da água quente, o palmito, o camarão e o molho de tomate

Deixe cozinhar mais um pouco e vai mexendo até achar o ponto do risoto (molhadinho e consistente)

Após, desligue o fogo acrescente o requeijão, queijo ralado e salsinha picada, mexa e após 5 minutos pode servir

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6744-risoto-de-camarao-com-palmito-do-buiu.html>