

RISOTO DE CAMARÃO AO MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picado
- 500 g de camarão limpo
- 1 tomate descascado e picado
- sal, pimenta-do-reino e limão pepper a gosto
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de arroz pronto
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho e a cebola na manteiga

Acrescente o camarão e refogue

Tempere com pimenta

Adicione o tomate e acrescente o limão pepper

Adicione o creme de leite e misture

Adicione o arroz e o queijo ralado; misture

Desligue o fogo e finalize com a salsinha

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9398-risoto-de-camarao-ao-molho-rose.html>