

RISOTO DE CAMARÃO COM QUEIJO

INGREDIENTES

Para o caldo

1 dente de alho

1 cebola

1 tomate

1 pimentão vermelho

Cebolinha e coentro picado

1 cenoura

2 batatas

2 litros de água

3 cubos de caldo de camarão

Para o risoto

3 xícaras (café) de arroz arbóreo ou carnarolli para risoto

50 g de parmesão ralado

1 xícara de vinho branco

1 caixinha de creme de leite

1 colher (sopa) de manteiga

300 g de camarão limpo

MODO DE PREPARO

Faça o caldo

Adicione o tomate, pimentão cortado grosseiramente e o tempero verde

Coloque a cenoura, batata cortada em cubos grandes, os cubos de camarão e água

Deixe ferver por 30 minutos

Coloquei 1 colher (sopa) de azeite em uma panela

Quando estiver bem quente coloque os camarões já temperados

Refogue até ficar rosinhas, mais ou menos 2 minutos

Em uma panela antiaderente refogue azeite e alho

Coloque o arroz e misture bem

Despeje o vinho e deixe secar para o álcool evaporar

Coloque o caldo coado de 2 a 2 conchas até cozinhar o arroz

Após cozido coloque o camarão, creme de leite, o queijo parmesão ralado e finalize com manteiga

Sirva quente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/940-risoto-de-camarao-com-queijo.html>