RISOTO DE ESPINAFRE COM CAMARÃO BÊBADO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo

1 prato fundo de espinafre picado grosseiramente sem o talo

2 dentes de alho amassados

1/2 cebola ralada

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 xícara (chá) de provolone ralado grosso

1/2 xícara (chá) de parmesão ralado grosso

1 caixinha de creme de leite de boa qualidade

1 xícara (chá) de leite

1 xícara (chá) de saquê ou vinho branco

4 camarões grandes para cada porção servida, limpos e sem casca

Caldo de galinha:1 carcaça de galinha de granja

1 ramo de salsinha e cebolinha

3 folhas de manjericão

sal e pimenta a gosto

1 colher (sopa) cheia de azeite

1 1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 colher de manteiga, um dente de alho e metade da cebola ralada

Acrescente o arroz arbóreo e o espinafre

Vá adicionando o caldo de galinha até que o arroz esteja cozido, mas sem ficar mole

Assim que estiver cozido, adicione o provolone, o parmesão, o leite, o creme de leite e se precisar salgue com cuidado, pois os queijos já são bastantes salgados

Em uma caçarola grande, coloque o restante da manteiga, o alho e a cebola

Coloque os camarões e mexa delicadamente para que eles fiquem levemente dourados

Coloque a bebida escolhida (saquê ou vinho) e tampe a panela, deixando evaporar

Leve os ingredientes ao fogo médio para cozinhar

Adicione água para que no final você tenha 1 litro e meio de caldo pronto para cozinhar o risoto

O caldo deve ser utilizado quente e coado

Sirva o risoto com os camarões por cima

Não lave os camarões para não tirar o gosto de mar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11707-risoto-de-espinafre-com-camarao-bebado.html