RISOTO DE CAMARÃO NA CESTINHA DE PARMESÃO

INGREDIENTES

200 g de arroz arbóreo

400 g de camarão para molho

20 g de manteiga em barra

1 talo de alho poró

100 ml vinho branco

1 cebola

400 g queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1,5 litros de água e o tablete de caldo de legumes

Parta o alho poró e a cebola em pequenas fatias e refogue em um fio de azeite extra virgem ate dourar

Acrescente o arroz arbóreo e misture junto ao alho poró e a cebola ate

Coloque o vinho branco e mexa até que o álcool evapore

Acrescente a água com o caldo de legumes aos poucos até cobrir o arroz

Repita esse procedimento por 16 minutos, colocando sempre uma pequena quantidade de água conforme for secando

Após esse período, desligue o fogo e coloque o pedaço de manteiga em barra para dar brilho ao risoto, mexendo lentamente para que encorpore

Tempere e sele os camarões em uma frigideira

Acrescente os camarões ao risoto

Rale o parmesão e distribua sobre um tabuleiro com fundo de silicone ou papel manteiga até que tenha um formato de massa de pizza fina

Coloque no forno a 180

Tire do forno e deixe esfriar um pouco

Sirva o risoto na cestinha de parmesão

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12252-risoto-de-camarao-na-cestinha-de-parmesao.html