

RISOTO DE CARANGUEJO

INGREDIENTES

1 xícara de caranguejo desfiado (cozido)
2 xícaras de arroz
1 cebola
1 dente de alho
1 tomate
1/2 pimentão
1 sachê de tempero pronto para peixe
1/2 pacote de molho de tomate
óleo
sal a gosto
açafraão em pó a gosto
cebolinha verde a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o arroz e reserve

Em uma panela, coloque o óleo e leve ao fogo para esquentar

Quando estiver quente, junte o alho, a cebola, o pimentão e o tomate

Em seguida, junte o caranguejo cozido e desfiado, o sal, o açafraão em pó, o tempero pronto e misture

Agora coloque o molho de tomate e espere esquentar

Quando estiver fervendo, junte o arroz e misture

Coloque em uma travessa

Pique a cebolinha verde por cima e pode servir

Dica

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12455-risoto-de-caranguejo.html>