

# RISOTO DE CAMARÃO COM QUEIJO CANASTRA

## INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de óleo ou azeite  
4 dentes de alho grandes picados  
1/2 cebola média picada  
1 tomate médio picado  
5 fatias finas de alho-poró  
400 g de camarões grandes e sem casca  
2 xícaras (chá) de arroz arbóreo  
1 colher (sopa) de manteiga  
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco  
1 pitada de pimenta-do-reino  
5 xícaras (chá) de água fervente  
60 g de queijo canastra  
Sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Numa panela grande aqueça o óleo e coloque o alho, a cebola e o alho-poró e refogue-os até murcharem. Acrescente o tomate, deixe refogar por 1 minuto e adicione os camarões. Deixe refogar por 3 minutos, acrescente metade do vinho branco e refogue por mais 01 minuto. Adicione o arroz arbóreo e refogue por 1 minuto junto aos demais ingredientes. Coloque o restante do vinho branco, o sal e a pimenta-do-reino, refogue mais 02 minutos, mexendo sempre. Cubra com a água fervente e cozinhe em fogo alto e vá mexendo ao longo do cozimento para não grudar. Caso seja necessário, pode acrescentar um pouco mais de água. Quando o arroz estiver quase no ponto acrescente a manteiga e mexa bem. Antes de servir misture o queijo canastra. Se preferir pode adicionar cheiro-verde para decoração do prato.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13482-risoto-de-camarao-com-queijo-canastra.html>