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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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