RISOTO COM SALMÃO E CAMARÃO

INGREDIENTES

150 g de arroz arbóreo

300 g de salmão

150 g de camarão pequeno

1/2 cebola picada

6 dentes de alho

50 g de pimentão vermelho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

2 limões em suco

azeite

2 colheres de requeijão cremoso

4 colheres de queijo parmesão

cheiro-verde a gosto

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Descongele o salmão e o camarão com o limão espremido

Tempere o salmão e o camarão com sal e pimenta-do-reino e reserve

Faça o arroz arbóreo como o arroz normal com azeite, quando tiver ao ponto, acrescente o salmão e o camarão

E em seguida o pimentão vermelho, o requeijão, o queijo e tampa a panela

Em seguida acrescente o cheiro-verde misturar e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13515-risoto-com-salmao-e-camarao.html