

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-salmaa-e-camarao.html>