

RISOTO DE COUVE-FLORES COM CAMARÃO

INGREDIENTES

CALDO:

Caldo: 1 salsão (talos e folhas)

1 cebola média cortada em 4

1 cenoura média cortada em rodela

3 dentes de alho

1 pimentão verde pequeno

Sal e pimenta a gosto

RISOTO:

Risoto: 1 e 1/2 xícara (chá) de arroz arbóreo

1 couve-flor médio cozido al dente

1 cebola média picada

1 dente de alho picado

3 colheres (sopa) de azeite

1 pimentão vermelho médio sem pele e sem sementes picado

1 pimentão amarelo médio sem pele e sem semente picado

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de vinho branco seco

1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado

1/2 xícara (chá) de salsinha picada

300 g de camarão médio

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

CALDO:

Caldo: Em uma panela funda, coloque os ingredientes do caldo, cubra com água e tempere com um pouco de sal.

Leve ao fogo médio e deixe ferver por uns 20 minutos.

Desligue o fogo e coe o caldo.

Reserve o mesmo na panela aquecido.

RISOTO:

Risoto: Em uma panela funda, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho até que fiquem dourados.

Em seguida, acrescente os pimentões e misture bem.

Adicione o arroz, misture bem e deixe fritar um pouco.

Junte o vinho branco e mexa até que evapore.

Aos poucos, vá acrescentando o caldo de legumes e mexa até evaporar.

Repita o processo até que o arroz fique al dente e no ponto cremoso.

Um pouco antes de chegar no ponto, acrescente a couve-flor cozida e separada em florzinhas e os camarões limpos e temperados com sal e pimenta.

Se desejar, refogue os camarões antes em uma frigideira e acrescente ao risoto posteriormente.

Acerte o tempero do risoto com sal e pimenta a gosto.

Misture tudo muito bem e finalize com a manteiga e o queijo parmesão ralado.

Deixe repousar por cerca de 10 minutos antes de servir.

Sirva em seguida com o tempero verde por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15580-risoto-de-couve-flor-com-camarao.html>