

RISOTO DE CAMARÃO AO GORGONZOLA

INGREDIENTES

250 g de arroz arbóreo
200 g de camarão sem casca
120 g de queijo gorgonzola
1 cebola média
4 dentes de alho
100 ml de vinho branco seco
2 colheres (sopa) de azeite
2 tabletes de caldo de legumes
1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque 2 litros de água em uma panela a parte com os 2 tabletes de caldo de legumes, deixe ferver e desligue.

Em outra panela coloque o camarão com 2 dentes de alho e um pouco de azeite até secar toda a água do camarão.

Na terceira panela rale a cebola e o alho e refogue no azeite por 3 minutos.

Junte o arroz e o camarão e refogue por mais 1 minuto sempre mexendo.

Junte o vinho e mexa até reduzir.

Junte o queijo cortado em cubos e mexa para misturar um pouco .

Acrescente 2 conchas do caldo fervendo e mexa até reduzir a água.

Repita o passo anterior até encerrar o caldo sempre colocando de 2 em 2 conchas.

Quando encerrar a redução do caldo, acrescente a manteiga e mexa para misturar bem.

Deixe descansar por 5 minutos e sirva em 4 porções iguais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17761-risoto-de-camarao-ao-gorgonzola.html>