

RISOTO DE CAMARÃO DE RIVALDO POVOA

INGREDIENTES

150 ml de azeite
10 dentes de alho picadinho
3 cebolas
Açafrão a gosto
1 kg de arroz carnaroli ou arbóreo
1/2 garrafa de vinho branco seco
1 kg de camarão (ou mais, se preferir)
5 tomates picados
3 pacotes de queijo ralado
4 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
4 caldos de camarão (ou legumes)
Cheiro verde a gosto
Manjerição a gosto
Pimenta malagueta natural a gosto

MODO DE PREPARO

Ferva 3 litros de água com 4 caldos de camarão (ou legumes).
Em uma panela grande, coloque 100 ml de azeite, deixe selar o camarão e reserve.
Salteie alho, cebola, pimenta, açafrão e acrescente o arroz até pegar cor.
Em seguida, acrescente o vinho, mexendo até sentir que saiu parte do cheiro de álcool.
Acrescente 1/3 do caldo pronto (sempre mexendo).
Adicione mais 1/3 do caldo de camarão (ou legumes).
Em seguida, acrescente o camarão reservado e, aos poucos, o restante do caldo de camarão (ou legumes), experimentando se o arroz está cozido ao dente.
Adicione a manteiga, sempre mexendo, acrescente o tomate, queijo, cheiro verde, manjerição.
Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18710-risoto-de-camarao-de-rivaldo-povoa.html>