

RISOTO CAMARÃO BAMBOA

INGREDIENTES

1 kg camarão limpo e descascado
1 suco limão
sal a gosto
100 g margarina
200 g requeijão
200 g presunto
400 g queijo mussarela
200 g ervilhas frescas
batata palha
300 g arroz pronto
200 g creme de leite

MODO DE PREPARO

Tempere camarão no limão e sal
Reserve
Após, adicione camarões para deixar tenros e avermelhados
Adicione arroz, já pronto
Adicione presunto e queijo picado
Mexe por 3 minutos
Adicione ervilhas
Mexe por mais 2 minutos
Cobra com o restante da mussarela
Leve ao forno para gratinar por 15 minutos
Sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2055-risoto-camarao-bamboa.html>