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

Adicioe presunto e queijo picado

Mexa por 3 minutos

Adicione ervilhas

Mexa por mais 2 minutos

Cobra com o restante da mussarela

Leve ao forno para gratinar por 15 minutos

Sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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