

RISOTO DE CAMARÃO SEM FRESCURA

INGREDIENTES

3 xícaras de arroz arbóreo para risoto

2 colheres de azeite

1 colher de manteiga

2 dentes de alho picados

1/2 xícara de vinho branco

1 limão

400 g de camarão limpos e sem casca

1 litro de água fervente ou mais

1 caldo de camarão ou de peixe

sal e pimenta-do-reino a gosto

1/2 lata de tomate pelados em cubo ou/ 1 tomate sem casca cortado em cubos

2 colheres (sopa) de molho de tomate

salsinha ou coentro e cebolinha para temperar

1 xícara de parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Adicione em uma panela grande com tampa, o azeite, a manteiga, o alho e o arroz.

Mexa até que o arroz comece a ficar transparente para soltar o amido (não deixe queimar).

Quando terminar, jogue o vinho e deixe evaporar, mexendo um pouco.

Enquanto isso, pegue os camarões, esprema o limão, coloque um pouco de sal e deixe descansar por 10 minutos.

Após este tempo, apenas retire a água que se formou.

Coloque o caldo de camarão ou peixe na água fervente e adicione a água até cobrir o arroz.

Adicione o molho com os tomates e tampe.

Baixe o fogo, mexa de vez em quando e quando começar a evaporar, adicione mais água.

Vá colocando água e não deixe grudar.

O arroz, no final, deve ficar sem líquido e cremoso.

Assim que chegar no ponto, adicione o requeijão, o cheiro-verde, o parmesão e o camarão.

Experimente, ajuste o sal e pimenta-do-reino.

Desligue o fogo, mexa bem.

Tampe por 5 minutos e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/20888-risoto-de-camarao-sem-frescura.html>