

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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