

RISOTO DE TUCUPI COM LAGOSTINS

INGREDIENTES

1 litro de tucupi regional

1 kg de camarão rosa

1 kg de lagostins

250 g de arroz arbóreo

sal a gosto

pimenta de cheiro

2 maços de jambu

chicória

2 limões

cheiro-verde

MODO DE PREPARO

Descasque e limpe os camarões rosa.

Tempere com limão, sal e pimenta e reserve.

Ferva os maços de jambu com uma pitada de sal.

Cozinhe os lagostins e reserve para decoração.

Em uma panela, refogue o arroz arbóreo com manteiga e depois o tucupi, acrescente alguns camarões rosas e alguns maços de jambu.

Assim que estiver pronto, decore com lagostins.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21009-risoto-de-tucupi-com-lagostins.html>