

RISOTO DE CAMARÃO DA KELLEN

INGREDIENTES

- 500 g de camarão
- 2 dentes de alho
- 1/2 cebola
- 1/2 de azeite
- 2 tomates
- 1 pimentão verde
- 1 xícara de salsa e cebolinha picadas
- 2 tabletes de caldo de camarão
- 1 litro de água
- 3 copos de arroz cozido
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o azeite, o alho picado e a cebola e deixe dourar.

Junte o camarão, dê uma leve salteada.

Em seguida, adicione os tomate e o pimentão cortado bem pequenos, deixe por uns 10 minutos até que o pimentão esteja cozido.

Aqueça o litro de água em uma jarra e adicione os tabletes de camarão e dissolva.

Passado os 10 minutos, adicione aos camarões, o caldo, a salsa e a cebolinha e sal a gosto.

Antes que comece a fervura, adicione o arroz, mexa por 15 minutos para não grudar.

Desligue o fogo e junte o creme de leite, salpique mais salsa se preferir e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23517-risoto-de-camarao-da-kellen.html>