

RISOTO DE CAMARÃO FLAMBADO COM ALHO-PORÓ E CHAMPIGNON

INGREDIENTES

600 g de camarão (61/60)

250 g de champignon

200 g de alho-poró

2 cebolas médias picadas

150 g de queijo gruyère ou parmesão

1 pimentão vermelho pequeno

salsa

1 limão siciliano

alecrim

alcaparras (opcional)

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

1 sachê de hondashi

2 xícaras de arroz arbóreos

manteiga sem sal

200 ml vinho branco seco

200 ml de conhaque/cachaça (opcional)

1 litro de água fervente

1/2 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, coloque manteiga e leve ao fogo alto para derreter.

Acrescente metade da cebola e refogue até ficar transparente.

Adicione o arroz e refogue até envolvê-lo por completo.

Acrescente o hondashi, sal e o vinho.

Cozinhe até que o álcool evapore e a panela fique seca.

Acrescente a água fervente e deixe cozinhar até que seque (e bom mexer de vez em quando) cerca de 20 a 25 minutos.

Em uma frigideira grande adicione 4 colheres de manteiga e 3 de azeite.

Adicione os camarões e tempere com o sal, pimenta-do-reino, salsa, alecrim e um pouco da marinada de limão.

Quando soltar toda a água, remova-a e volte com os camarões para a frigideira e adicione o alho-poró, o pimentão,

champignon e as alcaparras.

Quando o arroz secar, junte o camarão da frigideira e acrescente o creme de leite e o queijo.

Misture tudo e sirva.

Acrescente o conhaque/cachaça e flambe (pode simplesmente jogar um palito de fósforo, mas mantenha o rosto distante; este passo é opcional).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23928-risoto-de-camarao-flambado-com-alho-poro-e-champignon.html>