

RISOTO DE CAMARÃO DO TOM

INGREDIENTES

1 tablete de caldo de camarão

700 g de camarões médios

2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem

2 cebolas

1/2 pimentão verde

2 cebolas

8 dentes de alho triturado

1 maço de coentro e cebolinha

200 gramas de champignon fatiados

1 lata de creme de leite

200 g de margarina

100 g de coco ralado na hora

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

sal a gosto

suco de 1/2 limão

2 folhas de louro

200 ml de vinho branco

500 g de arroz italiano

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões retirando a cabeça, patas, casca e vísceras (mas não jogue fora as cabeças).

Jogue o suco do meio limão no camarão e 4 dentes de alho picados.

Cozinhe o tablete de caldo de camarão, as cabeças e o louro.

Quando ferver, coar tudo e colocar o líquido em fogo baixo.

Refogue a cebola, o restante do alho triturado e a tomate com a margarina.

Jogue o arroz para refogar.

Numa frigideira, coloque o azeite e o conteúdo da vasilha onde estavam os camarões sem o suco de limão para refogar.

No arroz, coloque o vinho e deixe reduzir evaporando o álcool.

Com uma concha, vá colocando o caldo de camarão sobre o arroz e mexendo sem parar.

Quando reduzir, coloque o champignon e o coco, continue mexendo e adicione mais caldo.

Todas as vezes que reduzir, prove para ver o ponto do arroz enquanto estiver no ponto (levemente "ao dente") coloque o creme se leite, requeijão cremoso, coentro e cebolinha e mexa um pouco até ficar homogêneo e apagar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24676-risoto-de-camarao-do-tom.html>