

RISOTO DE CAMARÃO LEVÍSSIMO

INGREDIENTES

1 cebola média
3 tomates italianos
2 dentes de alho
2 folhas de louro
1 colher (sobremesa) de alecrim
1 colher (café) de pimenta-do-reino preta
1/2 colher (café) de pimenta verde
2 colheres (sopa) de azeite de oliva extra virgem
400 g de camarão descascado e cozido
1 xícara de arroz branco
1/2 maço de salsinha
2 hastes de cebolinha
100 g mussarela fatiada light
sal

MODO DE PREPARO

Pique a cebola em cubinhos miúdos e reserve.

Pique os tomates em cubinhos miúdos e reserve.

Em uma panela, cozinhe o arroz (não é necessário refogar).

Junte tudo de uma vez: 1 dente de alho picado, 1 xícara de arroz e 2 de água quente.

Acrescente sal a gosto (coloque menos sal do que de costume; eu usei 1 colherinha de café).

Em outra panela, junte as 2 colheres de azeite e a cebola picadinha e refogue até murchar (não deixe dourar).

Acrescente os tomates picados, 1 dente de alho picadinho, as folhas de louro, alecrim, pimentas, sal e 1/2 xícara de água.

Tampe e deixe apurar o molho por aproximadamente 10 minutos (o ideal é abrir e mexer a cada 2 minutos para não grudar/queimar).

Acrescente os camarões (se comprar cozidos e congelados, descongele antes no microondas por 1 minuto e 30 segundos), mexa bem e cozinhe por mais 5 minutos.

Desligue e deixe tampado até que o arroz, lá na outra panela, fique no ponto.

Enquanto isso, pique a salsinha, a cebolinha e o queijo (empilhe as fatias de queijo e pique-o em cubinhos).

Assim que o arroz secar, misture ao molho, juntando a salsinha, a cebolinha e o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24688-risoto-de-camarao-levissimo.html>