

# RISOTO CREMOSO DE CAMARÃO (FALSO)

## INGREDIENTES

1 kg de camarão cinza limpo  
2 cebolas grandes picadinhas  
4 dentes grandes de alho amassadinhos  
2 colheres (sopa) de manteiga  
2 e 1/2 xícaras de arroz arbóreo (ou branco)  
4 envelopes de caldo de camarão  
1 pote de requeijão cremoso  
1 tomate grande sem pele e sem semente picadinho  
1 pimentão médio picadinho  
coentro picadinho a gosto (e/ou salsinha)  
1 pitada de noz-moscada (opcional)  
sal a gosto  
suco de 2 limões  
1 litro de água  
200 g de queijo ralado (mussarela, provolone, parmesão, gorgonzola a gosto)  
azeite doce

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente tempere o camarão com metade do alho, sal a gosto e o suco do limão e deixe temperar e pegar gosto (por uns 10 minutos).

Em seguida, em uma frigideira, derreta 1 colher de manteiga com 1 fiozinho de azeite doce e acrescente metade da cebola e deixe a cebola clarear.

Adicione o camarão (sem o caldo do recipiente) e deixe por uns 5 minutos (reduzindo a água que soltar) e reserve.

Leve ao fogo os 4 envelopes de caldo de camarão dissolvidos em 2 xícaras de água.

Deixe ferver e reserve.

Em uma panela funda e de fundo grosso, doure em 1 colher de manteiga e 1 fiozinho de azeite doce, o restante do alho e da cebola, adicione o arroz e frite um pouquinho (cuidado para não queimar).

Acrescente 50 ml de água e deixe evaporar.

Então adicione aos poucos a água de caldo de camarão, o tomate, o pimentão e o coentro e mexa bem

Se o arroz ainda estiver duro, acrescente um pouco mais de água (mas o ideal é que este arroz não fique totalmente mole para não empapar, fica a gosto).

Não deixe que seque totalmente, este arroz deve conter um pouco de caldo.

Antes que esteja totalmente cozido, acrescente o requeijão cremoso e o camarão e mexa bem para incorporar.

Acrescente metade do queijo ralado (ou a gosto) e a pitada de noz-moscada (opcional) e mexa.

Tampe por um instante e sirva a seguir (deve ser servido quentinho).

A outra metade do queijo é para polvilhar sobre a porção.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24970-risoto-cremoso-de-camarao-falso.html>