

RISOTO DE CAMARÃO DIVINO

INGREDIENTES

700 g de camarão
200 g de arroz (o de sua preferência)
1 taça de vinho branco seco
500 ml de caldo
1 cebola picadinha
alho-poró picadinho a gosto
cogumelos tipo champignon a gosto
queijo parmesão ralado a gosto
manteiga a gosto
temperos a gosto

MODO DE PREPARO

Faça o caldo com o que tiver em casa, casca do próprio camarão ou caldo de camarão, coentro, alho, cenoura, etc.

Frite no azeite os camarões limpos com um pouco de alho-poró e reserve.

Frite o arroz limpo na manteiga, cebola e alho-poró.

Adicione uma taça de vinho branco seco e espere evaporar.

Vá despejando o caldo coado aos poucos e mexa; neste momento vá acertando o sal e os temperos que preferir.

Quando acrescentar a última porção de caldo, adicione os camarões.

Prove o arroz para saber e está no ponto, já que a textura do risoto é cremosa.

Acrescente um punhado de queijo ralado fresco e champignon e mexa.

Apague o fogo e estará pronto.

Usei arroz branco e fiz o caldo com a casca do camarão e os temperos que tinha em casa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25079-risoto-de-camarao-divino.html>