

RISOTO DE ABÓBORA E CAMARÃO

INGREDIENTES

cebola a gosto picada

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo de coco(como preferir)

2 colheres (sopa) de vinho branco

1 xícara (chá) de arroz arbóreo

3 xícaras (chá) de caldo de camarão quente

2 colheres (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de parmesão ralado

300 g de abóbora moranga cozida, sem casca

200 g de camarão cinza médio

sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões e tempere com sal e pimenta a gosto.

Refogue-os em uma frigideira untada com azeite até que fiquem opacos (cerca de 4 minutos) e reserve.

Em um processador, coloque a abóbora cozida, manteiga e parmesão ralado.

Processe até virar um purê.

Corrija o sal se necessário e reserve na geladeira.

Em uma panela, refogue a cebola picada no azeite.

Quando estiver translúcida, acrescente o arroz arbóreo e refogue, para que os grãos possam absorver toda a gordura.

Acrescente o vinho branco e refogue mais um pouco.

Despeje então, 1/3 do caldo reservado, abaixe o fogo e deixe cozinhar em panela sem tampa.

Quando estiver quase seco, acrescentar a metade do caldo restante.

Mexa algumas vezes, para não pegar no fundo da panela.

Quando estiver quase seco novamente, acrescente o restante do caldo e mexa um pouco mais.

Quando finalmente estiver quase seco novamente, retire a panela do fogo e do calor, acrescente os camarões reservados e o purê de abóbora gelado.

Mexa vigorosamente.

Polvilhe salsinha e sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26668-risoto-de-abobora-e-camarao.html>