

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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