

RISOTO DE CAMARÃO DE FORNO

INGREDIENTES

4 xícaras de arroz cozido
400 g de camarão descascado
2 colheres de chá de açafrão
1 colher de sopa de azeite
coentro picado a gosto
suco de 1/2 limão
100 g de muçarela picada
1 xícara de leite
2 ovos
1/2 pote de cream cheese ou requeijão
3 dentes de alho
50 g de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarão com suco de limão, açafrão, coentro e sal. Deixe marinar por pelo menos 30 minutos.

Aqueça o azeite e cozinhe o camarão com o caldo do tempero.

Junte o arroz cozido e a muçarela picada na panela do camarão e misture. Coloque essa mistura em um refratário médio.

Bata no liquidificador o leite, os ovos, o cream cheese ou requeijão, o alho, metade do queijo ralado, sal e pimenta do reino a gosto.

No refratário, derrame o creme do liquidificador sobre o risoto de camarão.

Salpique o restante do queijo ralado sobre a mistura e leve ao forno médio por 25 minutos. Para finalizar, gratine-o.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27539-risoto-de-camarao-de-forno.html>