

RISOTO DE CAMARÃO À MODA ROFRE

INGREDIENTES

- 1 kg de camarão branco limpo
- 3 xícaras de arroz arbóreo
- 5 dentes de alho picados
- 1 cabeça de cebola branca grande picada
- Sal a gosto
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 200 ml de leite de coco
- 200 g de molho de tomate pronto
- 200 g de creme de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

Cozinhar o arroz, temperando com metade do alho e da cebola picados e reservar.

Fritar a outra metade do alho e da cebola, com um pouco de azeite de oliva e acrescentar o camarão.

Quando o tempero estiver dourado, refogue o camarão sem acrescentar água por, aproximadamente, 5 a 8 minutos.

Acrescentar o molho de tomate e o leite de coco, deixar ferver.

Após, acrescentar o arroz que estava reservado e deixar cozinhar, até ficar cremoso.

Dar um toque final com a pimenta a gosto.

Se quiser deixar mais cremoso, usar o creme de leite de leite, porém, este tem que ser acrescentado somente no final, é o último ingrediente a ser colocado.

Todo o preparo tem que ser feito em fogo baixo e estar sempre mexendo com uma colher de pau.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27709-risoto-de-camarao-a-moda-rofre.html>