

RISOTO DE ARROZ CATETO COM SHITAKE, CAMARÃO E PIMENTA ROSA

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz cateto integral (pode ser o tradicional arroz arbóreo)
- 1 lata de creme de leite
- 3 xícaras de caldo de legumes
- 1/2 cebola picada
- sal a gosto
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/4 de xícara de cogumelo shitake
- 1/2 xícara de camarões limpos e descascados
- pimenta rosa em grãos a gosto
- cheiro verde a gosto
- suco de 1/2 limão
- 1/2 xícara de parmesão ralado em ralo grosso

MODO DE PREPARO

Coloque o cogumelo shitake de molho na água quente, o suficiente para cobri-lo, por aproximadamente 2 horas.

Após esse tempo escorra, lave e pique-os, reserve.

Tempere os camarões limpos com sal e limão.

Em uma panela alta aqueça o azeite e a manteiga e refogue a cebola picadinha.

Acrescente o shitake que já foi previamente deixado de molho na água quente, lavado e picado, refogue bem.

Acrescente o arroz, refogue e acrescente duas xícaras de caldo de legumes.

Quando o arroz estiver quase cozido, aproximadamente 15 minutos, coloque os camarões e mexa.

Coloque mais uma xícara de caldo de legumes.

Quando o arroz estiver cozido acrescente a salsinha e o creme de leite, desligue o fogo.

Decore com a pimenta rosa e sirva com parmesão.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28265-risoto-de-arroz-cateto-com-shitake-camarao-e-pimenta-rosa.html>