

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.

©2026 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>