

RISOTO DE CAMARÃO COM REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 cebola média
1 xícara de molho de tomate
300 g de camarão descascado
2 colheres de sopa de requeijão cremoso
1 xícara de arroz arbóreo
2 e 1/2 xícaras de água
1/3 de pimentão verde picado
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o camarão na água com sal.

Reserve a água do camarão cozido e retire o camarão.

Em uma panela, refogue a cebola triturada até dourar.

Acrescente o pimentão picadinho, molho de tomate e o requeijão e mexa bem para não grudar.

Acrescente sal e pimenta a gosto.

Acrescente o camarão e mexa bem.

Acrescente o arroz arbóreo e mexa.

Acrescente a água do cozimento do camarão e não mexa até 5 minutos.

Após 5 minutos, mexa para que a água se espalhe cozinhando igualmente.

Mexa de vez em quando até o arroz cozinhar.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28748-risoto-de-camarao-com-requeijao.html>