

RISOTO DE CAMARÃO COM QUEIJO COALHO E CREAM CHEESE

INGREDIENTES

500 g de camarão cinza grande sem casca
2 xícaras de arroz cozido
200 g queijo coalho
250 g de cream cheese
100 ml de leite
1 tomate
1/2 cebola
1 cubo de caldo de legumes
1/2 limão
batata palha
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar o camarão com limão, sal e pimenta e deixar descansar por 2 horas.

Em uma panela grande, colocar o camarão sem nada de óleo e tampar, mexendo de vez em quando, por cerca de 6 minutos, até pegar cor e ficar rosado.

Reservar a água que o camarão soltar.

Bater no liquidificador o leite, o tomate, o caldo de legumes e a cebola.

Levar ao fogo junto com o caldo que o camarão e soltou até reduzir o volume pela metade.

Dissolver o cream cheese no caldo reduzido e retirar do fogo.

Picar 150 g do queijo coalho em cubinhos do tamanho de dados.

Misturar o arroz já cozido com o camarão, o queijo em cubos e o caldo reduzido.

Colocar em uma forma de vidro e cobrir com o restante do queijo coalho em fatias finas.

Levar ao forno preaquecido a 220°C por 15 minutos ou até dourar.

Servir com a batata palha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29394-risoto-de-camarao-com-queijo-coalho-e-cream-cheese.html>