

# RISOTO DE CAMARÃO FÁCIL

## INGREDIENTES

300 g de camarão médio  
2 copos de requieijo de arroz  
1/2 cebola picada  
1 colher de alho picado  
margarina  
1 pimentão verde  
1 porção de cebolinha picada  
1 lata de milho  
1 tomate fatiado  
molho de tomate a gosto  
sal a gosto  
orégano a gosto  
1 limão a gosto

## MODO DE PREPARO

### ARROZ:

Arroz: Aqueça 2 colheres de margarina com sal, frite o alho e a cebola, junte os 2 copos de arroz, frite bem para que fique bem soltinho.

Coloque 4 copos de água e deixe cozinhar em fogo médio, com a panela bem fechada.

Quando estiver quase pronto, destampe-a para terminar de secar.

### MOLHO:

Molho: Numa frigideira, coloque 2 colheres de manteiga, junte a cebolinha, a cebola, o tomate, 2 colheres de sopa de molho e o milho.

Deixe ferver por 2 minutos, em fogo médio.

Reserve.

### CAMARÃO:

Camarão: Numa frigideira untada com azeite, acrescente o camarão, o sal e 1 limão, deixe secar a água até que frite e fique dourado.

## MONTAGEM:

Montagem: Coloque o arroz num refratário, junte o molho, mexa bem.

Por último, o camarão, misture e sirva quente.

Sugestão, sirva com vinagrete fica muito bom.

Boa sorte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29563-risoto-de-camarao-facil.html>