

RISOTO DE CAMARÃO FÁCIL

INGREDIENTES

300 g de camarão médio
2 copos de requeijão 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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