

RISOTO DE CAMARÃO/SHRIMP RISOTO

INGREDIENTES

1 kg de camarão grande
1 copo de arroz
1 tomate
1 pimentão
cebolinha a gosto
cheiro verde a gosto
nozes (por cima do risoto quando pronto)
5 dentes de alho
1 colher gengibre ralado
1 colher óleo de coco para arroz
1 colher óleo de coco para fazer o camarão
1/2 caldo knorr (usei nessa receita de frango)
raspas de casca de laranja
parmesão por cima

MODO DE PREPARO

Coloque o camarão no suco de limão e deixe por 10 minutos, reserve.

Em uma panela coloque óleo, caldo knorr e o alho, deixe dourar (cebola à critério).

Acrescente o arroz e frite bem.

Coloque água até dois dedos acima do arroz, espere ferver, tampe e deixe em fogo baixo até secar a água.

Enquanto isso, em uma frigideira que caiba todo o camarão, doure o alho, gengibre e o sal.

Acrescente o camarão e um copo de água para fazer o caldo.

Acrescente o tomate, pimentão, cebolinha e cheiro verde, cozinhe por cinco minutos.

Coloque o arroz pronto em um refratário.

Acrescente o camarão com caldo por cima.

Coloque as raspas de laranja, as nozes e o parmesão.

Pode servir ou colocar no forno a 180°C, preaquecido, até o queijo derreter.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30276-risoto-de-camarao-shrimp-risoto.html>