

RISOTO LAZARO

INGREDIENTES

1/2 k de camarão já limpo

2 dentes de alho bem picado

1/2 cebola picada em cubos pequenos

1 tomate cortado em cubos pequenos

1/2 pimentão verde cortado em cubos pequenos

cheiro verde

1/2 xícara de molho shoyu

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

2 colheres de sopa de azeite

4 copos de arroz cozido só na água e sal (pouco sal, pois tem no camarão e no shoyu).

MODO DE PREPARO

Lave bem os camarões e tempere com os dentes de alho, o sal e a pimenta e reserve.

Numa panela já aquecida, coloque o azeite junto com a cebola e refogue.

Quando a cebola estiver bem dourada, junte os camarões e tampe a panela até que aquela água diminua e os camarões estejam bem vermelhinhos.

Junte o tomate, o pimentão e o cheiro verde bem picados.

Deixe dar aquela boa refogada, por uns 15 minutos.

Misture bem o arroz e o shoyu, sempre em fogo médio.

Se achar que o risoto ficou muito seco, acrescente um pouquinho de água ou meio copo de vinho branco de sua preferência.

Desligue o fogo e sirva logo em seguida.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30743-risoto-lazaro.html>