

RISOTO DE CAMARÃO COM ALHO PORÓ CROCANTE

INGREDIENTES

300 g de arroz arbóreo
50 g de cebola picada
400 g de camarões médio frescos limpos sem cabeça
80 ml de vinho branco seco
120 g de alho-poró
30 g de farinha de trigo
120 g de camembert
60 g de parmesão em cubos
80 ml de azeite
30 g de manteiga gelada
sal e pimenta-do-reino (a gosto)
50 g de batata palha
700 ml de caldo de legumes

MODO DE PREPARO

FINALIZAÇÃO DO PRATO:

Finalização do prato: Quando o arroz estiver quase ao ponto de cozimento desejado, desligue o fogo e adicione o camembert, o parmesão, 30 ml de azeite, a manteiga gelada e misture até homogeneizar por completo. Se desejar o ponto do risoto mais cremoso será preciso adicionar um pouco mais do caldo. Coloque em pratos fundos e guarneça com o alho-poró crocante e a batata palha. Decore com pedaços de mozzarella de búfala. Está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31622-risoto-de-camarao-com-alho-poro-crocante.html>