

RISOTO DE CAMARÃO ECONÔMICO

INGREDIENTES

400 gramas de camarão sem cabeça
1 e 1/2 xícara de arroz branco sem lavar
1 tomate maduro
5 dentes de alho
4 colheres de sopa de azeite
6 colheres de sopa de óleo
Sal a gosto
1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Descasque os camarões e tire os rabinhos (não jogue nada fora).

Frite os camarões no azeite e em 3 dentes de alho amassados e reserve.

Cozinhe as cascas por 10 minutos e depois passe no liquidificador de modo que resulte em 3 xícaras de caldo depois de peneirado.

Frite ligeiramente os 2 dentes de alho em óleo e coloque o arroz para fritar também.

Em seguida, coloque 1 e 1/2 xícara do caldo feito com as cascas do camarão e um pouco de sal. Deixe secar em fogo baixo.

Tire a casca e as sementes do tomate e corte em cubinhos pequenos.

Refogue o tomate em um pouco de óleo, coloque os camarões que estavam reservados.

Coloque um pouco do caldo e deixe cozinhar por 15 minutos.

Coloque a mistura do camarão com tomate no arroz pré cozido e também o restante do caldo, de maneira que totalize 1 e 1/2 xícara de caldo.

Deixe secar, experimente se está cozido e bom de sal.

Por último, logo depois de apagar o fogo, coloque o creme de leite e mexa bem.

Se quiser, pode usar cogumelos e vinho branco no preparo do arroz para enriquecer a receita, mas ela deixará de ser "econômica".

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32386-risoto-de-camarao-economico.html>