RISOTO DE CAMARÃO COM ALHO PORÓ (FÁCIL)

INGREDIENTES

400 g de camarão congelado (limpo e sem casca)

manteiga ou azeite para refogar

1 talo de alho poró

1 tablete de caldo de galinha (ou de peixe se preferir)

3 xícaras de arroz arbóreo

água quente (o quanto baste)

queijo parmesão ralado a vontade

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga ou o azeite na panela e pique o alho poró em rodelas finas.

Quando a manteiga ou o azeite estiver quente, refogue o alho poró por cerca de 2 minutos.

Adicione o camarão (ainda congelado) e refogue por mais uns dois minutos.

Coloque o arroz, misture tudo por mais uns minutos e depois acrescente um pouco da água e o tablete de caldo de galinha ou peixe.

Quando a água começar a ferver, abaixe o fogo e deixe o arroz cozinhar mexendo de vez em quando.

Vá acrescentando a água aos poucos para poder controlar melhor o cozimento do arroz.

Quando o arroz estiver quase seco e o arroz cozido al dente, desligue o fogo, adicione sal para equilibrar o sabor, pimenta-do-reino a vontade e o queijo parmesão.

Deixe o risoto descansar por alguns minutos e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33064-risoto-de-camarao-com-alho-poro-facil.html