

RISOTO DE SALMÃO E CAMARÃO

INGREDIENTES

ARROZ:

Arroz:2 copos pequenos de arroz (normal ou o arbóreo)

óleo para fritar o suficiente (eu uso o mínimo possível)

o dobro da medida de água

alho a gosto

cebola a gosto

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o salmão e o camarão com o sal, alho, orégano e Pimenta-do-reino em uma vasilha com tampa.

Reserve e leve à geladeira por 15 minutos para pegar bem o gosto dos temperos.

Em uma frigideira grande aqueça o azeite e frite a cebola.

Adicione o salmão e o camarão, refogue bem.

Acrescente o pimentão e por último o cheiro verde.

Quando tudo estiver macio, desligue o fogo e reserve

Faça o arroz como de costume e quando estiver pronto, misture o refogado da frigideira ao arroz em uma refratário.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33319-risoto-de-salmao-e-camarao.html>