

RISOTO DIFERENTE DE CAMARÃO

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo
6 xícaras de água
2 tabletes de caldo de legumes
30 ml de vinho branco seco
1/2 cebola picada
5 dentes de alho picados
4 colheres de sopa de azeite
500 g de camarão
200 g de queijo emental picado
Queijo parmesão ralado
Um pitada de pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

PREPARO DO CAMARÃO:

Preparo do Camarão: Em uma frigideira coloque o camarão, o alho picado, o azeite e caso deseje a pimenta. Refogue o camarão por pouco tempo para não deixá-lo "borrachudo".

Utilize o caldo que o camarão soltar para o próximo passo.

PREPARO DO RISOTO:

Preparo do Risoto: Ferva a água e dissolva o caldo de legumes.

Refogue a cebola em 2 colheres de azeite sem deixar dourar muito.

Coloque o arroz arbóreo.

Coloque o vinho branco e mexa por 1 minuto.

Coloque 3 conchas da água com o caldo de legumes e mexa em fogo baixo. Intercale a água e o caldo do camarão e mexa até que o arroz fique no ponto. Não deixe secar muito. Inclua o queijo picado e o camarão e mexa um pouco para misturar os ingredientes e derreter o queijo.

Sirva com o queijo parmesão ralado por cima do risoto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34422-risoto-diferente-de-camarao.html>