

RISOTO DE CAMARÃO (SIMPLES)

INGREDIENTES

1/2 kg de camarão
1 xícara de arroz (tipo 1)
1/2 cenoura (metade de uma cenoura pequena)
1/2 pimentão
1/2 limão
2 tomates pequenos
1 cebola média
2 dentes de alho
azeite
manteiga
salsinha e cebolinha
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe os camarões (reserve as cabeças).

Tempere o camarão com o limão, 1 alho e sal a gosto.

Em uma panela acrescente um fio de azeite, metade da cebola picada em pedaços grandes, cenoura também cortada em pedaços grandes.

Misture bem por uns 5 minutos.

Acrescente então as cabeças do camarão, sal a gosto, folhas de salsinha e água até cobrir.

Deixe em fogo baixo cozinhando por 10 a 15 minutos.

Bata tudo no liquidificador, coe e reserve.

Em uma frigideira coloque a manteiga, cebola, pimentão e o camarão.

Misture pouco, fritando por 5 minutos.

Acrescente o tomate por último.

Em outra panela acrescente 1 alho (espremido), azeite e arroz.

Misture bem e vá acrescentando, aos poucos, o caldo que preparou com as cabeças do camarão, repita o processo antes que seque o arroz.

Quando perceber que o arroz está quase cozido, acrescente o molho com camarão, misture bem e deixe terminar de cozinhar com o arroz.

Sempre acrescentando o caldo (feito com as cabeças) e deixe o ponto que você desejar.

Pode acrescentar uma colher de manteiga no final para dar brilho. Decore com cebolinha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34953-risoto-de-camarao-simples.html>