

RISOTO DE CAMARÃO COM AÇAFRÃO

INGREDIENTES

óleo de oliva

1 cebola média

3 tomates

1 pitada de açafrão fresco moído

1 xícara de arroz agulhinha

1 kg de camarão branco

sal a gosto

salsa picada fresca

MODO DE PREPARO

Em uma panela de preferência de ferro, coloque o óleo de oliva para esquentar.

Pique a cebola e coloque no óleo quente, mexendo para não queimar. Quando a cebola pegar uma cor amarelada, junte o tomate picado e deixe fritar junto, sem secar.

Junte o açafrão, mexa bem.

Acrescente o camarão lavado com casca (só tire a cabeça).

Mexa tudo e deixe o camarão começar a corar.

Acrescente sal e se secar, coloque um pouquinho de água (O segredo aqui é ter a água quente, não coloque água fria).

Após alguns minutinhos, acrescente o arroz e coloque mais um pouquinho de sal para equilibrar se preciso.

Mexa tudo e preencha com água quente.

Tampe a panela, abaixe o fogo e deixe cozinhar.

Quando o arroz começar a secar, desligue o fogo e deixe a panela tampada para terminar o cozimento.

Uso panela de ferro, pois ela conserva o calor e termina o cozimento.

Para quem desejar, coloque salsa picada fresca por cima do risoto, ou diretamente no prato.

Acompanhe com salada de Alface temperada com limão verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35656-risoto-de-camarao-com-acafrao.html>