RISOTO DE CAMARÃO E QUEIJOS

INGREDIENTES

Fio de azeite para refogar

1 cebola média picada em pedaços bem pequenos

2 dentes de alho picados em pedaços bem pequenos

1 e 1/2 xícaras de arroz arbóreo (próprio para risoto)

2 cubos de caldo de legumes dissolvidos em 1 e 1/2 litro de água quente

1 pitada de tempero seco

700 g de camarão médio cru e descascado

1 xícara de vinho branco

100 g de queijo tipo gorgonzola cortado em cubos pequenos

2 colheres de sopa de cebolinha/cheiro verde picados

1 colher de sopa de manteiga

50 g de queijo parmesão ou mussarela ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite para esquentar, doure a cebola e em seguida o alho

Sem lavar, acrescente o arroz, frite-o por cerca de 1 a 2 minutos

Despeje duas conchas do caldo, mexa e tampe

Deixe cozinhar por 5 minutos em fogo baixo

Mexa o arroz para não grudar na panela e, aos poucos, complete com mais caldo

Coloque a pitada de tempero seco

Depois de 15 minutos, adicione o camarão à panela

Mexa e deixe cozinhar por 5 minutos (até os camarões corarem)

Acrescente o vinho e cozinhe por mais 2 minutos

Adicione o gorgonzola e mexa para dissolver

Coloque a cebolinha/cheiro verde, a manteiga e o queijo ralado

Mexa tudo e sirva ainda quente!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44278-risoto-de-camarao-e-queijos.html