

RISOTO DE CAMARÕES (RECEITA SIMPLES)

INGREDIENTES

600 g de camarão sete barbas
2 xícaras de arroz branco
2 cebolas médias
6 dentes de alho
4 tomates (para molho)
100 g de molho preparado de tomate
cheiro verde (a gosto)
pimenta-do-reino (a gosto)
sal (a gosto)
1/2 xícara de vinho branco seco (pode ser vinho nacional)
2 ovos cozidos
1 colher de azeite de oliva
50 g de queijo tipo parmesão

MODO DE PREPARO

Lave o arroz (separe).

Pique bem o cheiro verde (separe).

Corte em rodela os ovos (separe).

Corte o alho e a cebola (ou coloque-os no processador). Em seguida, doure-os numa panela alta.

Pique os tomates p/molho, e misture com o alho e a cebola, adicionando também o molho preparado de tomate.

Cozinhe bem este molho em fogo moderado.

Em seguida, coloque 1/2 copo de água, o vinho e adicione os camarões, deixando cozinhar por uns quinze minutos.

Depois de cozidos os camarões, adicione as duas xícaras de arroz, ponha água (uns dois dedos acima dos ingredientes) e o azeite de oliva, mexendo bem para misturar os ingredientes. O fogo deverá ser mantido baixo. Acerte o sal (a gosto).

O ponto do risoto ficará à critério de cada um. Se desejar um risoto úmido, pode ir adicionando mais água, mexendo de vez em quando para não grudar.

Depois de pronto, servir numa travessa refratária. Coloque os ovos fatiados sobre o risoto e polvilhe com queijo ralado. O cheiro verde deverá ser colocado sobre tudo, dando um bonito visual ao prato.

Como salada, eu sugiro palmito fatiado com azeitonas pretas.

Para beber, vinho branco gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45179-risoto-de-camaroes-receita-simples.html>