RISOTO DE CAMARÃO NA PANELA DE PRESSÃO DO RAMIRO B. (IGUAL AO FEITO NA PANELA NORMAL)

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz arbóreo

200 g de camarão médio

50 g de parmesão ralado

30 g de manteiga com sal

30g de creme de leite

1/2 pacote de hondashi

1 dente alho

1/2 cebola média picada

1 cubo de caldo de camarão

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, refogue a cebola e alho em manteiga e adicione o camarão, refogando até o camarão mudar de cor e ficar rosado (cerca de uns 3/5 min). Reserve.

Na panela de pressão , frite o arroz arbóreo por aproximadamente 1min.

Junte o vinho, mexendo até evaporar.

Junte a água com o caldo e o hondashi, sal e pimenta e tampe para pegar pressão

Após pegar pressão conte 3 minutos e desligue a panela. Importante: não passar deste tempo senão o arroz pode ficar muito mole.

Abra a panela (após tirar a pressão) e adicione o camarão e o restante dos ingredientes, mexendo bem para incorporar todos os ingredientes.

Ajuste sal e pimenta e sirva em seguida.

Dica:

Adicionar alho-poró ou cebolinha junto com o camarão no final fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47464-risoto-de-camarao-na-panela-de-pressao-do-ramiro-b-igual-ao-feito-na-panela-normal.html