

RISOTO DE CAMARÃO COM ERVILHAS FRESCAS

INGREDIENTES

- 1 medida da receita básica de risoto (use caldo de camarão ou de peixe)
- 3 punhados de ervilhas frescas, sem as vagens, ou congeladas
- 1 pedaço de manteiga
- 450 g de camarão limpo e sem casca
- 1 punhado de manjerição fresco picado
- 1/2 punhado de hortelã fresca picada
- Suco de 1 limão
- Azeite extra virgem

MODO DE PREPARO

Ela é bem simples: basta refogar as ervilhas na manteiga com os camarões no final do passo 2 da Receita básica de risoto e adicionar as ervas logo antes de servir.

O resultado é um prato saboroso e muito aromático.

Frite metade das ervilhas em uma frigideira com um bom pedaço de manteiga e um pouco de caldo, até ficarem tenras.

Adicione a mistura, ao final da etapa 2 da receita básica de risoto, com os camarões e o restante da ervilha, e continue cozinhando em fogo brando.

No passo 3, adicione as ervas frescas e esprema o suco de limão. Misture e sirva imediatamente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50170-risoto-de-camarao-com-ervilhas-frescas.html>