

RISOTO DE CAMARÕES FRESCOS

INGREDIENTES

1/2 kg de camarões frescos sem as cascas
1 xícara de cebolas picadas
1/2 pimentão amarelo picados
1/2 pimentão vermelhos
8 pimentinhas verde cheirosa. picadas
sal a gosto
aji-no-moto para temperar
1 pitadinha de pimenta do reino
3 dentes de alho amassados
1/2 xícara de azeite de oliva
cheiro verde/ salsa/cebolinha picados
molho shoyu a gosto
1 pitada de colorau
3 xícaras de arroz cru
1 pitada de louro em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha deixe descascar por aproximadamente 20 minutos os camarões, com água vinagre limão e sal, para sair o cheiro forte dos camarões.

Em seguida escorra-os.

Em uma panela quente adicione o azeite de oliva, em seguida os dentes de alho, a cebola, uma pitada de corante para dar cor.

O restante dos ingredientes, sobre os camarões reservados e limpos, inclusive o molho shoyu.

Deixe refogar bastante, acrescente o arroz já lavado e bem escorrido, novamente refogue misturando todos os ingredientes, acrescente água quente.

Tempo de cozimento é de 25 minutos aproximadamente, ou tempo de secar a água e amolecer o arroz.

Ao servir, acrescente queijo ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51359-risoto-de-camaroes-frescos.html>