

RISOTO DE CAMARÕES FRESCOS

INGREDIENTES

1/2 kg de camaraões 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 restate 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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