

RISOTO DE CAMARÃO CREMOSO

INGREDIENTES

400 g de camarão cinza limpo
1 cebola média picadinha
2 dentes de alho amassados
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara de arroz arboreo
2 envelopes de caldo de camarão
1 colher de sopa rasa de requeijão cremoso
50 g de queijo provolone ralado (ralo grosso)
1 pitada de noz-moscada
Sal a gosto
Suco de 1 limão
1 taça de vinho branco de boa qualidade
1 litro de água (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

Em um recipiente tempere o camarão com metade do alho, sal a gosto e o suco de limão - deixe temperar por uns 10 min. Depois em uma frigideira (ou panela mais aberta) frite com a metade da cebola e 1 colher de margarina por uns 5 minutos (reduzindo a água que soltar). Reserve.

Leve ao fogo uma caneca com água e o caldo de camarão - pode deixar ferver.

Em uma panela de fundo grosso frite em 1 colher de margarina o restante da cebola e do alho, adicione o arroz arbóreo, sal a gosto e frite um pouco, despeje o vinho branco, deixe evaporar o álcool. Após isto, adicione aos poucos a água com o caldo de camarão e vá mexendo sempre. Não deixe que seque totalmente, este arroz deve conter um pouco do caldo.

Antes que o arroz esteja totalmente cozido (o interessante é que não fique totalmente cozido) acrescente o requeijão cremoso e o queijo provolone ralado, mexa para incorporar e junte o camarão e a noz moscada. Tampe a panela por alguns instantes e sirva.

Se desejar decore como na foto com mussarela ou com camarões maiores.

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51580-risoto-de-camarao-cremoso.html>