

RISOTO RÁPIDO DE CAMARÃO

INGREDIENTES

1 prato fundo de arroz branco cozido
300 g de camarões limpos
200 g de queijo minas picado
1 lata de creme de leite
1 copo de água
1 lata de milho verde
2 dentes de alho picados
3 colheres de sopa e azeite
1 cebola picada
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Doure a cebola e o alho no azeite, acrescente os camarões mexendo por 2 minutos em fogo alto.
Abaixe o fogo, acrescente o arroz, o milho, o creme de leite, a água e mexa por mais 2 minutos.
Acrescente o queijo minas picado, sal a gosto e tampe a panela por 5 minutos.
Está pronto um delicioso prato único, perfeito para jantares românticos!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51759-risoto-rapido-de-camarao.html>