# RISOTO DE CAMARÃO À MINHA MODA

## INGREDIENTES

2 kg de camarão cinza

1 kg de arroz arbóreo

5 tomates

1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão verde

1 maço de cheiro verde

3 cebolas

50 g de queijo ralado 50 gramas

3 cabeças de alho

1 colher de chá de coentro em pó

azeite o necessário para as frituras

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Pique as cebolas e os tomates em cubinhos, o cheiro verde e os pimentões em tirinhas de 2 cm e pique o alho.

Ao descascar os camarões, reserve uma parte da casca ou toda ela, isso pode parecer nogentinho mas é fundamental para o sucesso e gosto da receita.

Lave rapidamente para limpar as cabeças e ferva tudo com uma cebola picada grosseiramente até que levante fervura por uns 15 min.

Bata tudo no liquidificador e coe a mistura.

frite o arroz arbóreo no azeite e depois cozinhe com o caldo feito do camarão, pode ser feito também com arroz branco, mas cuidado pra não passar do ponto, na duvida deixe ele "ao dente".

Enquanto o arroz cozinha, lave os camarões descascados com limão ou vinagre em água abundante, tempere com o sal.

Em outra panela, refogue no azeite as cebolas, o alho e fritando os camarões por 5 minutinhos ou até que fiquem avermelhados, frite em porções pequenas para que não solte muita água, nessa parte usa-se 1 das cebolas, reserve.

Quando o arroz já estiver cozido, coloque os tomates em cubinho, os pimetões, o coentro e o restante da cebola, misture tudo por uns 5 minutos, não pare de mexer para que não grude no fundo.

Em seguida coloque os camarões com todo o azeite, cebola e alho da fritura, misture bem, mas cuidado que se o arroz não for arbóreo corre o risco de se desmanchar, essa é uma diferença entre fazer com arroz normal ou arbóreo.

Polvilhe com o queijo ralado, mais um pouco de azeite, o cheiro verde e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53865-risoto-de-camarao-a-minha-moda.html