RISOTO DE CAMARÃO DELICIOSO

INGREDIENTES

PARA O ARROZ:

Para o arroz:2 xícaras de arroz

4 xícaras de água

1 colher de sal

1 cebola média picada

2 dentes de alho picados

1 colher de óleo

PARA O RISOTO:

Para o risoto: 500 g de camarão (de tamanho médio)

2 colheres de óleo

1 colher de colorau

Pimenta a gosto

1 cebola picada

2 tomates picados

Ervas finas a gosto

2 colheres de salsinha picada

1 colher de manteiga

1 xícara de água

2 latas de molho de tomate ou, se preferir, faça um molho de tomate caseiro

Queijo pamesão ralado

MODO DE PREPARO

Faça primeiro o arroz branco. Doure a cebola e o alho no óleo, junte o arroz, o sal, coloque a água deixando em fogo baixo até ficar pronto.

Enquanto isso, em outra panela, refoque os camarões, colque todos os temperos e deixe dourar, coloque o molho de tomate, mexa bem e desligue.

Num refratário, coloque o arroz branco e vá alternando o molho com o camarão e o arroz branco. Na última camada coloque parmesão ralado por cima, enfeite com salsinha e camarões.

Coloque papel aluminio por cima e leve ao forno para dourar, apenas 5 minutos antes de servir.

Fica uma delícia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55250-risoto-de-camarao-delicioso.html