RISOTO DE CAMARÕES

INGREDIENTES

CALDO:

Caldo:500 g de filé de merluza

1 tablete de caldo de legumes

1 sachê de hondashi

1 1/2 litros de água

PARA O CAMARÃO:

Para o camarão:800 g de camarões grandes

Azeite a gosto

Molho shoyu, alho e vinho branco

PARA O RISOTO:

Para o risoto:500 g de arroz arbóreo (pode ser feito com arroz normal também)

2 colheres de azeite

1 cebola media picadinha

1 xícara de vinho branco (seco)

1 colher de sopa de manteiga

Salsa, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

CALDO:

Caldo:Junte todos os ingredientes e deixe fervendo.

CAMARÃO:

Camarão:Faça uma marinada com alho, shoyu e o vinho e junte os camarões já limpos. Deixe marinando por 30 min, depois salteie os camaroes no azeite e reserve.

Deixe alguns camaroes com casca e cabeça para decorar.

RISOTO:

Risoto:Refogue a cebola no azeite depois coloque o arroz refogue, o vinho e deixe evaporar o álcool.

Acrescente o caldo aos poucos, acerte o sal e quando estiver al dente (mais durinho) acrescente os camarões

salteados, a merluza do caldo, a salsa e a pimenta e não pare de mexer, por último coloque a manteiga e desligue o fogo mexendo rapidamente até ficar cremoso.

Sirva na hora em um prato fundo com os camarões com casca por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55843-risoto-de-camaroes.html