

RISOTO DE CAMARÃO A LA CREAM NIN

INGREDIENTES

1,5 kg camarao grande

4 copos(americano) de arroz

suco de dois limões

3 dentes de alho

1 cebola grande picada

3 colheres de sopa de azeite

cheiro verde a gosto

1 caixa de creme de leite

Mussarela de búfala ralada a gosto

Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o camarao com sal e limão e reserve.

Fazer o arroz como de costume.

Em uma panela aqueça o azeite e frite a cebola e o alho.

Acrescente o camarão e frite ao ponto, se criar água não retire.

Temperar com sal e pimenta.

Colocar o creme de leite e o cheiro verde.

Acrescentar o arroz e colocar a mussarela.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/56102-risoto-de-camarao-a-la-cream-nin.html>