

# RISOTO DE CAMARÃO A LA CREAM NIN

## INGREDIENTES

1,5 kg camarão 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 camarão 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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