

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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