RISOTO DE CAMARÃO COM ALHO PORÓ E CROSTA DE PARMESÃO

INGREDIENTES

Risoto

1 colher (sopa) de azeite de oliva

800 g de arroz arbóreo (quase 4 xícaras)

1 cálice de vinho branco

600 g de camarão (40/51)

1/2 talo de alho poró

2 litros de brodo de legumes

pimenta-do-reino moída a gosto

sal a gosto

Brodo

2 a 3 litros de água

1 cebola

1 cenoura

1 pimentão

1 colher (sopa) de azeite de oliva

1 maço de salsinha

1 alho poró cortado em pedaços

100 g cebolinha verde picada

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

crosta de parmesão

8 colheres (sopa) de parmesão ralado

2 colheres de farinha de trigo (opcional)

MODO DE PREPARO

Brodo

Em uma panela de pressão acrescente o azeite de oliva e doure a cebola

Após dourar refogue os outros legumes e temperos

Assim que começar a dourar (doure o fundo da panela) acrescente a água, feche a panela e após levantar fervura abaixe o fogo e deixe 30 minutos na pressão

Risoto

Após refogado, reserve 1/3 desse camarão refogado

Acrescente mais um pouco de azeite de oliva e refogue o arroz arbóreo junto com camarão que ficou na frigideira

Com uma concha acrescente aos poucos o brodo de legumes, apenas o liquido e mexendo todo o tempo

Siga esse passo até o arroz ficar macio

Acrescente mais um pouco de sal e pimenta

Após 5 minutos esá pronto, polvilhe com o restante do alho poró e sirva

Crosta de Parmesão

Em uma frigideira antiaderente, de preferência com borda baixa, com a temperatura não muito quente, polvilhe a mistura de queijo ralado e farinha de trigo, mais ou menos 2 colheres (sopa) cheias para cada crosta

Aguarde o queijo derreter e dourar, retire da frigideira e deixe esfriar por 1 minuto

Coloque

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6267-risoto-de-camarao-com-alho-poro-e-crosta-de-parmesao.html