RISOTO DE CAMARÃO AO MOLHO ROSÉ

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de manteiga derretida

1 cebola picada

2 dentes de alho picado

500 g de camarão limpo

1 tomate descascado e picado

sal, pimenta-do-reino e limão pepper a gosto

1 caixinha de creme de leite

1 xícara de arroz pronto

50 g de queijo parmesão ralado

3 colheres (sopa) de salsinha picada

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue o alho e a cebola na manteiga

Acrescente o camarão e refogue

Tempere com pimenta

Adicione o tomate e acrescente o limão pepper

Adicione o creme de leite e misture

Adicione o arroz e o queijo ralado; misture

Desligue o fogo e finalize com a salsinha

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9398-risoto-de-camarao-ao-molho-rose.html