

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>