



RECEITAS DA FIA

Risoto de Camarão

www.receitasdafia.com/receitas/risoto-de-camarao

O risoto de camarão é aquele prato perfeito para um jantar romântico ou para um almoço em família. Super fácil de fazer, a receita de risoto de camarão é uma mistura da culinária brasileira com a culinária italiana que garante uma explosão de sabores na boca.

 45 min

 2 porções

Ingredientes

- 250 gramas de [camarões](#) médios limpos e cozidos
- 1 xícara (chá) de [arroz arbóreo](#)
- 1 [Cebola](#) pequena picada
- 1 Dente de [alho](#) amassado
- 1 xícara (chá) de [vinho branco](#)
- 1 1/2 litro de água quente
- 150 gramas de queijo [parmesão](#) ralado
- 2 1/2 unidades de tabletes de [caldo legumes](#)
- 1 fio de óleo
- 3 colheres de sopa de [manteiga](#)

Modo de Preparo

1. Comece a receita risoto de camarão simples dissolvendo o caldo de legumes na água quente. É importante que o caldo seja dissolvido completamente.
2. Em uma frigideira coloque uma colher de manteiga e refogue os camarões até que estejam bem rosados. Reserve.
3. Em uma panela refogue o alho e a cebola no óleo até começar a ficar dourado;
4. Em seguida, adicione o arroz à panela com cebola e alho e refogue por mais ou menos um minuto.
5. Adicione o vinho branco e mexa bem até o arroz absorvê-lo quase completamente.
6. Nesse momento, você deve adicionar duas conchas do caldo de legumes e continue mexendo, adicionando mais caldo sempre que o arroz já tiver absorvido bem o líquido da panela e sem parar de mexer.
7. Após mais ou menos 20 minutos desse procedimento o arroz estará al dente, ou seja, seu risoto de camarão cremoso estará quase pronto.
8. Nesse momento, você deve desligar a panela, deixar o arroz descansar por uns 2 minutos e aí você pode adicionar as duas colheres de manteiga e o queijo ralado e misturar bem.
9. Finalize adicionando os camarões e novamente mexendo bem para que tudo fique bem incorporado.
10. Sirva em seguida

