

RISOTO DE CAMARÃO COM PALMITO

INGREDIENTES

4 xícaras de (chá) arroz arbório
1 colher (sopa) de azeite
500 g de camarão
1 cebola picada
cheiro-verde picado
4 palmitos picados
sal a gosto
1 caixa de creme de leite
pimenta jamaica a gosto
100 g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira grande, que caiba todo o camarão, doure a cebola e coloque todo o camarão, até ambos ficarem dourados

Retire o camarão e adicione um pouco de água, para que tenha molho suficiente para encobrir o arroz arbório

Na mesma frigideira, coloque o arroz arbório, deixando cozinhar juntamente com a cebola por 15 minutos

Quando o arroz estiver cozido, adicione o creme de leite, os palmitos picados em rodela, cheiro

Coloque em um recipiente de cerâmica ou vidro e sirva bem quente

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11696-risoto-de-camarao-com-palmito.html>