

RISOTO DE ESPINAFRE COM CAMARÃO BÊBADO

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
1 prato fundo de espinafre picado grosseiramente sem o talo
2 dentes de alho amassados
1/2 cebola ralada
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de provolone ralado grosso
1/2 xícara (chá) de parmesão ralado grosso
1 caixinha de creme de leite de boa qualidade
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de saquê ou vinho branco
4 camarões grandes para cada porção servida, limpos e sem casca
Caldo de galinha: 1 carcaça de galinha de granja
1 ramo de salsinha e cebolinha
3 folhas de manjeriço
sal e pimenta a gosto
1 colher (sopa) cheia de azeite
1 1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 colher de manteiga, um dente de alho e metade da cebola ralada
Acrescente o arroz arbóreo e o espinafre
Vá adicionando o caldo de galinha até que o arroz esteja cozido, mas sem ficar mole
Assim que estiver cozido, adicione o provolone, o parmesão, o leite, o creme de leite e se precisar salgue com cuidado, pois os queijos já são bastantes salgados
Em uma caçarola grande, coloque o restante da manteiga, o alho e a cebola
Coloque os camarões e mexa delicadamente para que eles fiquem levemente dourados
Coloque a bebida escolhida (saquê ou vinho) e tampe a panela, deixando evaporar
Leve os ingredientes ao fogo médio para cozinhar
Adicione água para que no final você tenha 1 litro e meio de caldo pronto para cozinhar o risoto
O caldo deve ser utilizado quente e coado
Sirva o risoto com os camarões por cima

Não lave os camarões para não tirar o gosto de mar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11707-risoto-de-espinafre-com-camarao-bebado.html>