

RISOTO DE ARROZ INTEGRAL COM CAMARÃO

INGREDIENTES

- 1 copo de arroz integral
- 5 copos (medida do copo usada no arroz) de água
- 1/2 tomate
- 1/2 cenoura grande
- 1/3 de pimentão de sua preferência (usei o verde)
- 1 batata média cortada em cubos pequenos
- 400 g de camarão
- 2 dentes de alho
- 4 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

- Cozinhe o arroz com os 5 copos de água e reserve
- Corte todos os legumes em cubos pequenos
- Assim que dourar, adicione o pimentão e deixe fritar um pouco
- Então adicione os camarões e deixe fritar por aproximadamente 10 minutos
- Adicione 1 e 1/2 copo de água e o restante dos ingredientes, com exceção da batata
- Deixe cozinhar até que o tomate derreta um pouco
- Adicione a batata e deixe cozinhar até que amoleça
- Desligue o fogo e misture tudo com o arroz cozido, mexendo bem
- Sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/7745-risoto-de-arroz-integral-com-camarao.html>