

Risoto de camarão supercremoso: receita express



ESCRITO POR
PAULO NOBUO



DIVULGAÇÃO/ARROZ **TIO JOÃO**

Ao contrário do que muita gente imagina, preparar um prato sofisticado e cheio de sabor nem sempre exige horas na cozinha ou grandes técnicas culinárias. Um exemplo disso é a receita de risoto cremoso de camarão que, além de garantir uma refeição especial, fica pronto em apenas 8 minutos. Confira os ingredientes e o modo de preparo:

Risoto cremoso de camarão

Ingredientes

- 1 colher (chá) de curry em pó
- 1 embalagem de risoto pronto sabor Primavera (175 g)
- 250 g de camarões limpos, cozidos e congelados
- 150ml de leite de coco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Salsinha fresca picada

Modo de preparo

Aqueça o curry em fogo baixo por cerca de 1 minuto ou até liberar seu aroma. Acrescente 650 ml de água, mexa bem e deixe a água ferver. Adicione em seguida o conteúdo da embalagem de arroz e misture bem. Abaixar o fogo e cozinhe, com a panela semi-tampada, por 10 minutos.

Junte os camarões e mexa o risoto de 2 a 4 minutos, até que o camarão fique no ponto e o arroz al dente (cozido, porém ainda firme). Finalize misturando o leite de coco e a manteiga e polvilhe salsinha para decorar.

*Receita cedida pela marca Arroz **Tio João**

Receita diferente: *Risoto de chocolate branco com frutas vermelhas*

