

Título da receita (recipe title): Receita de Arroz piamontese com camarão

Categoria (category): Legumes

Serve (guests): 4 convidados

Tempo de preparação (time): 30m

Refeição (meal): Acompanhamento

Dificuldade (difficulty): Dificuldade baixa

Características adicionais: Custo médio, Cozido, Receitas do Brasil

Ingredientes (ingredients): 2 xícaras de arroz branco cozido, 200 gramas de camarões limpos e sem cascas, 2 colheres de sopa de azeite de oliva, 1 colher de sopa de manteiga, ½ cebola ralada ou picada, 150 gramas de champignons fatiados, 200 gramas de creme de leite, ½ xícara de queijo parmesão ralado, ¼ xícara de vinho branco seco (opcional), sal e noz moscada ralada (a gosto), salsinha picada (a gosto)

Utensílios (utensils): Não informado

Como preparar (how to do it): Arroz piamontese com camarão: esse arroz de nome bonito é um prato típico brasileiro, você sabia? É um arroz cremoso que lembra o risoto, preparado com creme de leite e queijo parmesão ou muçarela. Fica uma delícia na sua versão simples, mas ainda mais espetacular com outros ingredientes como camarão, por exemplo!, Para fazer arroz à piamontese não precisa se preocupar em ter arroz arbóreo em casa! Os ingredientes que você precisará para essa receita são acessíveis e fáceis de ter aí na sua dispensa! No caso, vamos preparar a receita com o arroz já cozido, então se tiver arroz cozido sobrando em casa, que tal dar uma nova cara ao prato e preparar essa delícia?, Acompanhe agora aqui no TudoReceitas o passo a passo com fotos desta deliciosa receita de arroz piamontese com camarão que vai deixar todo o mundo salivando!, Separe os ingredientes necessários para preparar esta receita de arroz com camarão tipo risoto., Dica: sugerimos o uso do vinho branco seco apenas para acentuar o sabor, porém esse é um ingrediente opcional., Numa frigideira média aqueça o azeite de oliva e refogue os camarões e a cebola picada por cerca de 3 minutos., Adicione o alho picado, a manteiga e o champignon fatiado, refogando mais um pouco., Acrescente o vinho branco neste momento e aguarde mais 1 minuto até o álcool evaporar., Dica: se não quiser introduzir o vinho, pule essa instrução., Acrescente o arroz cozido ao refogado da frigideira., Dica: esta é uma excelente receita para aproveitamento de arroz cozido! No entanto, se preferir, pode cozinhar o arroz uns instantes antes de começar refogando o camarão., Junte também o creme de leite, o sal e a noz moscada ralada, misturando bem até envolver todos os ingredientes. Desligue o fogo e acrescente o queijo parmesão ralado, misturando tudo em seguida para deixar o arroz bem cremoso., Dica: se quiser, adicione a salsinha picada neste momento ou deixe para decorar na hora de servir!, Depois do passo anterior, seu arroz à piamontese com camarão está pronto para ser servido! Ele vai bem como prato único mas

também como acompanhamento de vários pratos de carne, como o filé ao molho madeira com champignon., Sirva ainda quente, para poder saborear a textura cremosa desse prato, e diga nos comentários o que você achou. Esperamos que tenha gostado da receita de arroz cremoso com camarão e bom apetite!, Procurando mais receitas de arroz cremoso? Veja como fazer: