

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/11944-risoto-de-camarao-com-palmito.html>