

Ingredientes

500g de camarões limpos e preparados como mencionado (com manteiga, salsinha, sal e pimenta do reino)

1 cebola média, picadinha

4 colheres de sopa de manteiga

100gr de queijo gorgonzola

1/2 xícara de queijo grana Padano ralado 1/2 xícara de queijo parmesão ralado Temperos desidratados de sua preferência Suco de 2 limões

Água quente

Sal e pimenta a gosto

Salsinha para decorar

Como fazer

1. Aqueça água e mantenha-a quente em uma panela separada.
2. Refogar a cebola: Em uma panela grande, derreta 2 colheres de manteiga e refogue a cebola até ficar douradinha.
3. Adicionar o arroz: Acrescente o arroz arbóreo à panela e mexa por cerca de 2 minutos até que os grãos estejam revestidos com a manteiga. E já acrescente os temperinhos desidratados e o caldo do limão.
4. Cozinhar o arroz: Comece a adicionar a água quente aos poucos, mexendo constantemente até que o arroz absorva o líquido. Continue adicionando a água aos poucos e mexendo até que o arroz esteja ao dente.
5. Incorporar os queijos: Misture os queijos gorgonzola, grana Padano e parmesão ao arroz até que estejam derretidos e o risoto tenha uma consistência cremosa.
6. Adicionar camarões: Adicione os camarões previamente preparados. Mexa delicadamente

para incorporar os camarões e garantir que estejam cozidos.

7. Finalizar e servir: Ajuste o sal e a pimenta conforme necessário. Sirva o risoto em pratos individuais, decorando com salsinha fresca e mais queijo ralado por cima, se desejar.



Chef Gê Ramos