Veja mais receitas em
www.pescanova.pt

Risoto De Espargos Com Miolo De Gambão Salteado

Dificuldade	Tempo	Nº de pessoas
Fácil	Entre 30-60 min	4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Gambão 20/40 Pescanova
- 300 g de arroz para risoto
- 150 g de espargos verdes
- 50 ml de vinho branco
- 50 g de queijo parmesão (mais q.b. para servir)
- 1 l de água
- 2 c. sopa de alecrim
- 1/2 cebola
- 2 dentes de alho
- Azeite, sal e pimenta preta q.b.

Preparação

1. Descongelar o miolo de gambão, passar por água fria corrente, escorrer bem e saltear em azeite e 1 dente de alho picado por 2 minutos de cada lado aproximadamente, temperando com sal e pimenta preta;
2. Ferver a água com o alecrim 1 minuto aproximadamente e reservar quente;
3. Noutro tacho, amolecer em azeite a cebola e 1 dente de alho picados finamente. Adicionar o arroz e mexer até ficar translúcido. Juntar o vinho branco e deixar ferver por 1 a 2 minutos, mexendo;
4. Cortar os espargos em pedaços de 2 cm e juntar ao arroz, temperar com sal e pimenta e ir juntado água com alecrim apenas até cobrir o arroz, mexendo sempre. Adicionar somente água até cobrir o arroz e mexer até evaporar, e assim sucessivamente até estar cozinhado - o arroz coze durante 20 minutos aproximadamente;
5. Quando o arroz estiver quase cozido, juntar 50 g de queijo parmesão ralado e envolver;
6. Retificar os temperos de sal e pimenta preta;
7. Servir o risoto de imediato com o camarão salteado, polvilhado com queijo parmesão ralado e acompanhado com salada de tomate cereja.

Produtos Associados

Miolo de Gambão 20/40

200 g

Miolo de Camarão Gigante 15/30

250 g

Miolo de Camarão Grande Cozido 40/60

200 g