



Risoto de Brócolos e Tomate Cereja com Camarão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão de Moçambique PESCANOVA
- Azeite e manteiga q.b.
- 1 chalota
- 1 dente de alho
- 200 g de tomate cereja
- 200 g de brócolos em floretes
- 300 g de arroz arbóreo
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 cháv. de café de vinho branco
- 75 g de queijo parmesão
- Manjerição q.b.

Preparação

1. Descongelar o Miolo de Camarão de Moçambique e reservar.
2. Aquecer 3 c. de sopa de azeite e 1 c. de sopa de manteiga e amolecer a chalota e 1 o alho picados finamente. Juntar o tomate cereja e os floretes de brócolos e envolver.
3. Depois, acrescentar o arroz, temperar de sal e pimenta preta e cozinhar por 1 a 2 min. em lume médio, mexendo.
4. Regar com o vinho branco e deixar ferver por 1 min. Cobrir com água quente (ou caldo de legumes ou de marisco) e cozinhar em lume brando até absorver o líquido, mexendo. Depois, acrescentar novamente água quente (ou caldo) até cobrir o arroz apenas, mexer e cozinhar até evaporar o líquido (acrescentar água ou caldo mais 2 vezes, repetindo os passos). Na quinta vez em que acrescentar água quente (ou caldo), acrescentar o Miolo de Camarão de Moçambique. Mexer, retificar o tempero e cozinhar até evaporar o líquido.
5. Por fim, acrescentar 1 c. de sopa de manteiga e o queijo parmesão ralado no momento (reservando algumas lascas para servir) e envolver bem.
6. Servir de imediato com lascas de parmesão, pimenta preta e folhas de manjerição.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão Cozido
Refrigerado**

150 g



**Gambão
Argentino, Fácil
Descascar 21/25**

300 g



**Miolo de
Camarão Panado**

300 g



**Miolo de
Gambão 20/40**

200 g



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

200 g



**Miolo de
Camarão
Grande Cozido
40/60**

200 g