



Risoto de Limão com Miolo Grande de Camarão à Hortelã



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de MIOLO DE CAMARÃO GRANDE COZIDO 40/60 PESCANOVA
- 600 ml de água
- 200 g de arroz para risoto
- 75 ml de vinho branco
- 3 limões
- 2 chalotas
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e manteiga q.b.
- Parmesão q.b.
- Hortelã q.b.

Preparação

1. Descongelar o **miolo de camarão**, temperar com sal e pimenta preta e reservar;
2. Ferver a água com a casca de 2 limões (apenas a parte amarela). Desligar e deixar repousar por 5 minutos. Coar;
3. Amolecer em 2 c. de sopa de azeite e 1 c. de sopa de manteiga as chalotas picadas finamente. Juntar o arroz e saltear até ficar translúcido. Acrescentar o vinho branco, mexer e cozinhar até evaporar o líquido. Cobrir apenas o arroz com "chá" de limão, temperar com sal e pimenta preta moída na hora, mexer e cozinhar até evaporar o líquido. Repetir o processo até cozinhar o arroz e ficar sem "chá" de limão (aprox. 20 minutos);
4. No final, juntar o camarão e 1 c. de sopa de manteiga e cozinhar 1 a 2 minutos;
5. Acrescentar 50 g de queijo parmesão ralado no momento envolver bem e servir de imediato com hortelã fresca, raspa de 1 limão, pimenta preta moída na hora e queijo ralado a gosto.

Produtos Associados



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