Veja mais receitas em
**www.pescanova.pt**

# Risotto de Delícias do Mar Sem Glúten

| Dificuldade | Tempo | Nº de pessoas |
|---|---|---|
| Média | Entre 15-30 min | 4 Pessoas |

## Ingredientes

- 250 g Delícias do Mar Sem Glúten Pescanova
- 250 g de arroz para risotto
- 1 cubo de caldo de marisco
- 1 cebola picada; 2 dentes de alho picado
- 1 tomate grande maduro picado
- 1 molho de coentros
- 1 dl vinho branco
- sal, azeite e malagueta a gosto
- 1 c. sopa de manteiga
- queijo parmesão ralado

## Preparação

1. Leve ao lume água, o caldo de marisco, sal e a malagueta.

2. Num tacho coloque o azeite, a cebola e os alhos. Deixe refogar até ganhar cor.

3. Junte o arroz e deixe fritar um pouco, adicione vinho branco e deixe-o evaporar. Junte o tomate e misture.

4. Vá adicionando conchas de caldo aos poucos mexendo sempre.

5. Quando o arroz estiver quase cozido, junte as Delícias do Mar, os coentros picados, a manteiga, o queijo e envolva bem.

6. Retire do lume, deixe descansar um pouco e está pronto a servir.

## Produtos Associados

**Delícias do Mar Sem Glúten**

250 g