



Risotto de Miolo de Camarão by Lourenço Ortigão



Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão 80/100 350g Pescanova
- 120 g de Arroz para risotto
- 1 Cebola Média Picada
- 1 Dente de Alho
- 2 g de Açafrão
- 0,5 dl de Vinho Branco Seco
- 5 dl de Caldo de Camarão
- Azeite q.b.
- 1 Colher de sopa de Manteiga
- Queijo Parmesão q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Menos de
15 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Coloque a cebola e os dentes de alho picados com o azeite num tacho. Leve ao lume e deixe refogar até a cebola estar translúcida.
2. Junte o açafrão e mexa. Adicione o arroz e deixe fritar um pouco. Regue com o vinho branco e deixe o vinho evaporar completamente.
3. Comece adicionando o caldo de camarão pouco a pouco, cozinhando o arroz em lume brando mexendo sempre. Quando o arroz estiver quase completamente cozinhado junte o miolo de camarão.
4. Quando o arroz estiver cozido, retire o tacho do lume, adicione a manteiga e envolva tudo muito bem. Coloque raspas de queijo parmesão e sirva.

Produtos Associados



**Miolo de
Camarão 80/100**

Embalagem: **350 g**



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

Embalagem: **200 g**



**Miolo de
Camarão
Gigante 15/30**

Embalagem: **250 g**



**Miolo de
Camarão
Grande 40/60**

Embalagem: **200 g**