



Risoto de camarão



Rendimento

10 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	4 colheres (sopa)	60 ml
Camarão médio (limpo)	1 e meia xícara (chá)	300 g
Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar	Caldo SAZÓN® Profissional para Frutos do Mar 6 colheres (chá) 30 g	30 g
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Arroz arbóreo	3 xícaras (chá)	510 g
Vinho branco seco	1 xícara (chá)	200 ml
Água fervente	-	2 l
Queijo parmesão (ralado)	1 xícara (chá)	100 g
Manteiga sem sal	4 colheres (sopa)	60 g

Modo de Preparo

1. Em uma frigideira média, coloque 1 colher (sopa) do Azeite TERRANO® e leve ao fogo alto para aquecer. Junte os camarões, previamente temperados com 1 colher de chá (5 g) do Caldo SAZÓN® Profissional, e grelhe por 1 minuto de cada lado, ou até que mudem de cor. Retire do

fogo, separe 2/3 dos camarões e pique grosseiramente. Reserve.

2. Em uma panela média, coloque o Azeite TERRANO® restante e leve ao fogo alto para aquecer. Junte a cebola e refogue por 2 minutos, ou até começar a dourar. Acrescente o arroz e misture até ficar bem envolvido pelo azeite.

3. Regue com o vinho e mexa. Adicione o restante do Caldo SAZÓN® Profissional, previamente dissolvido na água, aos poucos, mexendo sempre por 15 minutos.

4. Quando o risoto estiver "al dente", acrescente os camarões reservados e o queijo parmesão. Retire do fogo, incorpore a manteiga gelada e sirva em seguida.