



## Risotto com Seafood Mix ao Leite de Coco

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Média



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Seafood Mix 350g Pescanova
- 2 cebolas; 2 a 3 alhos picados;
- 2 copos de vinho branco;
- 200 ml leite de côco magro;
- 250 g arroz risotto arbóreo;
- 1l a 1,5l de caldo de marisco;
- 2 c. sopa de mascarpone;
- azeite, sal e pimenta branca q.b;
- queijo parmesão; 1/2 limão (sumo)

### Preparação

1. Tempere o Seafood Mix com sal, pimenta branca e sumo de limão.
2. Refogue a cebola com azeite e junte o arroz. Coloque um copo de vinho, mexa e adicione água do caldo de marisco. Continue a mexer até o arroz ficar "al dente" e envolva o mascarpone.
3. Noutro tacho refogue mais cebola e alhos picados no azeite. Adicione o Seafood Mix, um copo de vinho e mexa até ficar quase cozido. Depois, envolva o preparado em leite de coco, deixe cozer e engrossar o molho.
4. Este preparado acompanha o risotto.
5. Para finalizar, coloque queijo parmesão ralado.

## Produtos Associados



**Preparado para  
Arroz de  
Marisco Sem  
Glúten**

700 g



**Preparado para  
Mariscada Sem  
Glúten**

1 kg



**Preparado para  
Mariscada Sem  
Glúten**

500 g



**Preparado para  
Arroz de  
Marisco Sem  
Glúten**

500 g