



Risotto de Espargos com Camarão Vannamei Extra Salteado



Dificuldade

Fácil



Tempo

Entre 15-30 min



Nº de pessoas

5 ou +
Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de **Camarão Vannamei Extra Pescanova**
- 300g de arroz arbóreo (ou outro arroz para risotto)
- 100ml de vinho branco
- 100g de queijo parmesão ralado
- 2 chalotas
- 1 dente de alho
- 1 molho de espargos verdes
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite e manteiga q.b.

Preparação

1. Preparar o **Camarão Vannamei Extra**: Descongele o **Camarão Vannamei Extra**, retire as cascas, deixando a cabeça e a cauda. Reserve as cascas. Ferva as cascas em água com sal para criar um caldo. Coe o caldo e reserve.
2. Saltear o **Camarão Vannamei Extra**: Numa frigideira antiaderente, aqueça um generoso fio de azeite e adicione o alho picado finamente. Salteie os **Camarões Vannamei Extra** por 5 a 6 minutos de cada lado, até ficarem rosados e bem cozidos. Reserve.
3. Preparar os espargos: Remova os talos fibrosos dos espargos. Reserve.
4. Iniciar o risotto: Numa panela, aqueça um fio generoso de azeite com 1 colher de sopa de manteiga. Adicione as chalotas picadas finamente e cozinhe até amolecerem. Junte o arroz e mexa até ficar translúcido.
5. Finalize salpicando o restante queijo parmesão ralado e sirva de imediato.
6. Adicionar o vinho: Deite o vinho branco e mexa até evaporar. Em seguida, adicione os espargos e um pouco do caldo dos **Camarões Vannamei Extra** (apenas o suficiente para cobrir o arroz). Tempere com sal e pimenta preta moída na hora.
7. Cozinhar o risotto: Cozinhe o arroz em lume brando, mexendo sempre e adicionando mais caldo à medida que o arroz for absorvendo o líquido. Continue esse processo por cerca de 15 minutos, até o arroz estar al dente.
8. Finalizar o risotto: Quando o arroz estiver cozido, adicione 1 colher de sopa de manteiga e 75g de queijo parmesão ralado. Misture bem até o risotto ficar cremoso e envolvido.
9. Servir: Coloque o risotto nos pratos e disponha os **Camarões Vannamei Extra** por cima. Finalize salpicando o restante queijo parmesão ralado e sirva de imediato.

Este **Risotto de Espargos com Camarão Vannamei Extra Salteado** é uma verdadeira experiência gourmet em casa, equilibrando a suavidade dos espargos com a intensidade do camarão. Se gostou desta receita, confira também os nossos **Medalhões de Pescada com Risotto de Cogumelos!**

Produtos Associados



**Camarão
Vannamei Extra
24/40
800 g**



**Camarão Cozido
Vannamei 30/40
500 g**



**Camarão Cozido
Vannamei 40/60
1 kg**