



## Risotto Pesto e Miolo de Camarão Gigante Picante

RECEITA DE  
CONSUMIDOR



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
2 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Miolo de Camarão Gigante 15/30 Pescanova
- 1 caldo de marisco
- 1 cebola pequena e 4 dentes alho
- 1/2 malagueta fresca e raiz de gengibre ralada
- Azeite, sal e pimenta q.b.
- 150 g de arroz para risoto
- 2/3 cháv. de chá vinho branco
- 3 c. de sobremesa de molho pesto
- 1/2 c. de sopa de manteiga
- Queijo parmesão q.b.
- Azeite e margarina q.b.
- Manjeriço fresco q.b.

### Valores nutricionais por dose

Energia	Hidratos de Carbono	Proteínas	Lípidos
429,1 Kcal	34,9 g	32,6 g	17,8 g

## Preparação

1. Prepare o caldo de marisco, fervendo 1 Lt de água com 1 cubo de caldo de marisco. Mantenha o caldo quente enquanto faz o risotto.
2. À parte, salteie o camarão numa frigideira com um pouco de azeite e margarina, 3 dentes de alho picados, uma malagueta e o gengibre. Tempere com sal e pimenta e reserve.
3. Num tacho à parte, pique a cebola e o dente de alho e refogue-os em lume brando, num pouco de azeite. Quando a cebola e o alho estiverem dourados, adicione o arroz e deixe-o fritar, mexendo sempre, até este ficar translúcido. De seguida, acrescente o vinho branco. Mexa sempre até o vinho evaporar.
4. Depois, vá juntando aos poucos o caldo de marisco, deixando sempre ser absorvido pelo arroz, antes de deitar mais um pouco. Quando o arroz estiver pronto, apague e retire-o do lume, e incorpore a manteiga, o queijo ralado na altura, o molho pesto e envolva tudo muito bem.
5. Por fim, sirva o preparado bem quente, coloque o camarão que reservou por cima e enfeite com manjeriço fresco.

## Produtos Associados



**Miolo de  
Camarão 80/100**

350 g



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**

250 g



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

200 g