

## RISOTTO DE MARISCADA



Ingredientes: 225 grama de risotto  
500 grama de mariscada (camarão, lulas,etc)  
65 mililitro de vinho branco  
1 litro de caldo legumes ou carne  
1 colher de sopa de manteiga  
0 totaste de azeite  
2 unidade de dentes de alho  
1 desconhecido de cebola  
0 totaste de queijo parmesão ralado

### Instruções de preparação:

Preparar o caldo, fervendo 1 lt de água com 1 cubo de caldo Natura legumes. Manter o caldo quente enquanto faz o risotto. Fazer um refogado, com a cebola picada e os alhos picados, em lume brando para não queimar. Juntar a mariscada e deixar cozinhar um pouco. Adicionar o risotto, deixando fritar, mexendo sempre, até ficar translúcido. Adicionar o vinho branco e quando evaporar, ir juntando aos poucos o caldo de legumes, deixando ser absorvido pelo arroz, antes de deitar mais um pouco, até cozinhar a gosto. Quando estiver cozido a gosto, adicionar a manteiga envolvendo e polvilhar com o queijo ralado. Servir de imediato.

Sugestões Adicionais: