



Pratos Principais

Pratos de Peixe e Marisco

## Risoto de Camarão e Lima

🕒 38 min.

👤 Fácil

€ Económico

✂ 2 doses

### Ingredientes

2 c. de sopa de MAGGI Creme de Marisco  
1 cebola picada  
1 dente de alho picado  
2 limas  
400 g de arroz arbóreo  
100 dl de vinho branco  
queijo parmesão ralado na hora q.b.  
manteiga q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	501,6 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	18,6 g	37%*
<b>Lípidos</b>	8,9 g	13%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	79,1 g	30%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

- 1 Numa panela colocar 3 colheres de sopa de Creme de marisco Maggie e 1 litro de água e deixe ferver.
- 2 Numa panela, refoga-se a cebola em azeite, deixando alourar, e junta-se o alho.
- 3 Junta-se o arroz até ficar translúcido. Deitar o vinho e deixar evaporar o álcool.
- 4 Começar a acrescentar caldo á medida que o arroz vai absorvendo, repita o processo até que o arroz fique cozido aproximadamente 25 minutos.
- 5 Quando o arroz está quase cozido, juntar o sumo da lima e mexer.
- 6 Numa frigideira com um fio de azeite vamos saltear os camarões sem pele temperados com um pouco de sal e pimenta.
- 7 Quando o arroz estiver cozido, apaga-se o lume e junta-se a manteiga, o parmesão ralado, sal e pimenta (se necessário).
- 8 Sirva o arroz com os camarões grelhados.