



Pratos Principais

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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 501,6 kcal | 25%* |
| Proteínas | 18,6 g | 37%* |
| Lípidos | 8,9 g | 13%* |
| Hidratos de Carbono | 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.