



# Risotto de espargos e camarão



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Médio



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

Q.b. de Vinagre Gallo  
Balsâmico de Modena

- 1 molho de espargos
- 12 camarões
- 1 dente de alho picado
- 1 cebola picada
- Q.b. de azeite Gallo
- 300g de arroz arborio
- 1 copo de vinho branco
- Q.b. de queijo parmesão
- Q.b. de coentros picados

## Modo de preparação

1

Coza os espargos em 1l de água durante 10 minutos. Retire os espargos com a ajuda de uma escumadeira e em seguida corte-os em pedaços. Reserve o caldo.

2

Descasque os camarões e em seguida salteie-os numa frigideira com azeite e o dente de alho picado. Deixe cozinhar por cinco minutos e reserve.

3

Numa frigideira alta, aqueça azeite, adicione a cebola picada e deixe refogar em lume brando por 2 minutos.

4

Junte o arroz, envolva, cozinhe por 2 minutos e refresque com o vinho branco. Quando este evaporar, adicione uma concha da água da cozedura dos espargos. Misture até que a água evapore.

5

Continue a adicionar a água e a deixar evaporar até que o arroz esteja cozido, cerca de 18 minutos.

6

Adicione os espargos, o camarão e envolva.

7

Junte o queijo, os coentros e o vinagre balsâmico de Modena, misture e sirva de imediato.

## Produtos utilizados



*Balsâmico de Modena*

Vinagre

## Veja também

---

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟡 Fácil

*Salada de polvo com batatas e feijão verde*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

*Lulas grelhadas com ervas e malaquetas*

---

🍝 Massas ⌚ Médio 🟡 Fácil

*Linguini com cavala*

---

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟡 Fácil

*Bruschetta de sardinha à portuguesa*

---

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Fácil

*Atum com batatas e espargos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide