

# RISOTO DE ABÓBORA E CAMARÃO

## INGREDIENTES

cebola a gosto picada  
2 colheres (sopa) de azeite ou óleo de coco( como preferir)  
2 colheres (sopa) de vinho branco  
1 xícara (chá) de arroz arbóreo  
3 xícaras (chá) de caldo de camarão quente  
2 colheres (sopa) de manteiga  
2 colheres (sopa) de parmesão ralado  
300 g de abóbora moranga cozida, sem casca  
200 g de camarão cinza médio  
sal, pimenta-do-reino e salsinha a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpe os camarões e tempere com sal e pimenta a gosto.

Refogue-os em uma frigideira untada com azeite até que fiquem opacos (cerca de 4 minutos) e reserve.

Em um processador, coloque a abóbora cozida, manteiga e parmesão ralado.

Processe até virar um purê.

Corrija o sal se necessário e reserve na geladeira.

Em uma panela, refogue a cebola picada no azeite.

Quando estiver translúcida, acrescente o arroz arbóreo e refogue, para que os grãos possam absorver toda a gordura.

Acrescente o vinho branco e refogue mais um pouco.

Despeje então, 1/3 do caldo reservado, abaixe o fogo e deixe cozinhar em panela sem tampa.

Quando estiver quase seco, acrescentar a metade do caldo restante.

Mexa algumas vezes, para não pegar no fundo da panela.

Quando estiver quase seco novamente, acrescente o restante do caldo e mexa um pouco mais.

Quando finalmente estiver quase seco novamente, retire a panela do fogo e do calor, acrescente os camarões reservados e o purê de abóbora gelado.

Mexa vigorosamente.

Polvilhe salsinha e sirva imediatamente.