

## PREPARE EXCELENTES RISOTOS COM ARROZ BIJU CULINÁRIA ITALIANA

*Os risotos são uma excelente alternativa para sair da rotina e dar sabor e textura diferenciada ao arroz de todo o dia*



Prato típico da culinária italiana, o risoto não demorou a conquistar a mesa brasileira. No entanto, os arrozes tradicionais produzidos no Brasil não são ideais para o preparo deste prato, que tem na cremosidade seu maior diferencial. O arroz italiano, mais curto e arredondado, é o único capaz de proporcionar a textura correta para o risoto, já que libera amido durante todo o tempo de cozimento. Por isso, para facilitar o preparo da receita nos moldes da verdadeira cozinha italiana, a **Josapar**, empresa líder no mercado de arroz com a marca **Tio João**, lançou o **Arroz Biju Culínária Italiana**.

Desenvolvido com qualidade e confiança **Josapar**, o **Arroz Biju Culínária Italiana** apresenta grãos mais curtos e largos, selecionados desde o período da lavoura. Sua característica é justamente ter mais amido, que é liberado durante o cozimento, o que permite ao prato atingir a cremosidade característica do risoto italiano.

E, para quem apenas conhece esta delícia das famosas cantinas italianas, a **Josapar** preparou uma receita com o passo-a-passo para preparar o risoto em casa.

### Risoto de Camarão

#### Ingredientes

- 750 gramas de camarão fresco com casca
- 1 cebola
- 1 cenoura em rodela
- bouquet garni (salsinha, louro e tomilho)
- 2 dentes de alho amassados
- sal a gosto
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino em grãos

suco de 1 limão  
1 colher (sopa) de manteiga  
1 xícara (chá) de vodca (200 ml)

#### **Para o Risoto**

2 colheres (sopa) de manteiga  
1 cebola grande picada  
1 e ½ xícaras (chá) de **Arroz Biju Cozinha Italiana** (255 g)  
1 xícara (chá) de vinho branco seco (200 ml)  
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado na hora  
1 colher (sopa) de manteiga gelada

#### **Para Decorar**

Galhos de salsa a gosto

#### **Modo de Preparo:**

Limpe os camarões, lave, reserve as cascas.

Faça o caldo: Descasque a cebola, corte-a em quatro partes. Em uma panela coloque as cascas do camarão, junte 3 litros de água, a cebola, a cenoura em rodela, o sal a pimenta e o bouquet garni. Leve em fogo alto até reduzir pela metade. Retire do fogo,coe e reserve. Tempere os camarões com sal e o suco de limão. Aqueça uma frigideira em fogo alto e derreta a manteiga, refogue os camarões por 2 minutos, flambe com a vodca, transfira para um recipiente e reserve.

#### **Risoto:**

Na mesma panela, coloque o restante da manteiga, frite a cebola e refogue o arroz. Acrescente o vinho e deixe evaporar. Adicione o caldo de camarões aos poucos e mexa até o arroz ficar cozido 'al dente' junte os camarões, o parmesão e a manteiga gelada. Mexa para incorporar todos os ingredientes. Sirva o risoto em pratos fundos decorando com galhos de salsa.

**Rende:** 4 porções

**Tempo de Preparo:** 30 minutos

**Sobre a Josapar**

Viver com sabor. Este é o lema da Josapar, líder nacional do mercado de arroz. Com mais de 85 anos de tradição, a empresa possui sede em Pelotas (RS) e filiais em Recife (PE) e Itaqui (RS). Além do tradicional Arroz Tio João, a empresa produz, entre outras marcas, o arroz Tio Mingote, o arroz e o feijão Biju e a bebida e as barras de cereais SupraSoy, feito com proteína isolada de soja, o que lhe proporciona o melhor sabor do mercado. <http://www.josapar.com.br/>