

Risoto de Quinoa com camarões grelhados

Olá, vamos fazer uma opção saudável para um jantar ou almoço. Esse “risoto” apesar de light é delicioso!



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 140 gr. de quinoa;
- 10 camarões rosa grandes;
- meia cebola cortadinha;
- meio copo de vinho branco seco;
- suco de um limão;
- salsinha a gosto;
- sal e pimenta a gosto;
- 2 colheres de manteiga;

Modo de fazer: Cozinhe a quinoa com água o suficiente para cobrir por 25 minutos com um pouco de sal. Tempere os camarões com sal e pimenta e metade do suco de limão. Enquanto a quinoa estiver cozinhando, doure os camarões com um pouco de manteiga e reserve. Na mesma frigideira, coloque mais um colher de manteiga com um pouco de azeite para refogar a cebola por uns 5 minutos, depois coloque o vinho branco, o suco de limão

restante e a quinoa já cozida. Adicione salsinha picada e sirva em seguida com os camarões;



[clique para ampliar](#)

TEMPO: 40 minutos

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: \$\$