



## **RISOTO DE PEIXE DO CLEMENTE**

### **INGREDIENTES**

Alho - 3 dentes  
Arroz - 1kg  
Cebola - 2 unidades grandes picadas  
Extrato de Tomate - a gosto  
Óleo de soja - 2 colheres (sopa)  
Ovo cozido - 3 unidades picadas  
Peixe em Filé - 1kg  
Pimentão - 1 unidades picado  
Sal - o mínimo  
Tempero Verde - a gosto  
Tomate - 3 unidades picados

### **MODO DE FAZER**

Prepare o arroz antecipadamente e reserve.  
Aqueça o óleo e refogue o peixe, o tomate, o sal, a cebola, o pimentão e o alho até obter um molho farto.  
Monte o prato em camadas, alternando o arroz e o refogado.  
Por último, cubra o prato com ovo picadinho e tempero verde.

### **RENDIMENTO**

15 porções

***RECEITA ELABORADA PELAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS DA  
E.M.E.F. CLEMENTE PINTO***

**Equipe Técnica de Nutricionistas  
Núcleo de Alimentação Escolar/SMEd**