

# CALDO NATURAL

## Receitas com Caldo Natural® | Especial Risotos



Acompanhe nossas redes sociais

[f /caldonatural](#) [@ /caldonatural](#)



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

# Nutritiva, saborosa e prática. Sua vida na cozinha, pode ser perfeita!

Na Caldo Natural®, somos apaixonados por fazer caldos culinários, deliciosos e da melhor qualidade possível. Feitos com 100% de ingredientes frescos, cozidos lentamente por 18 horas.

O caldo feito a partir do zero é o segredo de grandes cozinhas e famílias saudáveis em todo o mundo há gerações, e por boas razões. Além de deliciosos, nossos caldos são fontes de nutrientes valiosos. Eles são ricos em proteínas, colágeno, aminoácidos e minerais - tudo em uma forma líquida, que nosso corpo entende e absorve facilmente.

A indústria alimentícia deixou para trás caldos preparados tradicionalmente em favor de produtos altamente processados repletos de ingredientes artificiais. Nossos paladares, nossa saúde, nossa culinária e nossos hábitos alimentares precisam mudar.

Esperamos que você goste de nossos caldos, tanto quanto gostamos de fazê-los. Visite nossas lojas revendedoras ou acesse [caldonatural.com.br](http://caldonatural.com.br) para aprender as infinitas possibilidades de incorporar caldos em sua rotina diária.

Neste e-book selecionamos receitas práticas, saborosas e saudáveis dos melhores risotos feitos com nossos caldos para você se deliciar e aproveitar o melhor da primavera em casa.



*Risoto de Mignon com Parmesão*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto de Mignon com Parmesão

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 Caldo Natural® de Carne dissolvido em 300ml de água
- 150g de mignon cortado em escalopinhos temperados com sal e pimenta
- 1 colher (sopa) azeite de oliva
- 1 colher (sopa) cebola picada
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 1/2 concha de conhaque
- 100ml de vinho branco seco
- 50g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) manteiga gelada sem sal
- Sal e pimenta moída a gosto

## Modo de preparar

Esquente o azeite e acrescente os escalopinhos, deixe cozinhar dos dois lados e com a ajuda de uma concha flambe-os com o conhaque. Retire o mignon da panela e reserve. Na mesma panela coloque a cebola, e em seguida acrescente o arroz. Despeje o vinho branco e deixe evaporar sem parar de mexer. Vá adicionando o caldo aos poucos, mexendo sempre até o arroz ficar al dente (cerca de 20 minutos).

Coloque sal e pimenta a gosto. Após secar a última adição de caldo, acrescente os escalopes e o queijo parmesão. Não pare de mexer. Desligue o fogo e acrescente a manteiga gelada, ainda mexendo para dar cremosidade. Sirva em seguida.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



*Risoto Amoquecado de Cação*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto

## Amoquecado de Cação

*Serve duas pessoas*

### Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Peixe dissolvido em 300ml de água
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 1 posta de Cação cortada em cubos e temperada com limão, sal e pimenta
- 1 colher (sopa) azeite de oliva
- 1/2 colher (sopa) de azeite de Dendê
- 1 colher sopa de cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1 tomate maduro picado
- 1/4 xícara de pimentão vermelho picado
- 1/4 xícara de pimentão amarelo picado
- Pimenta dedo de moça picadinha a gosto
- 1/4 xícara de leite de coco
- 100ml de vinho branco seco
- 50g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal gelada

### Modo de preparar

Aqueça os azeites e refogue a cebola, o alho e os cubos de peixe por 5 minutos. Retire e reserve.

Na mesma panela acrescente o tomate. Na sequência coloque o arroz e o vinho branco. Acrescente os pimentões, e continue mexendo.

Sem parar de mexer, vá acrescentando o caldo até o arroz ficar al dente (cerca de 20 minutos). Após a última adição de caldo coloque o leite de coco e o peixe reservado. Sem parar de mexer, acrescente o parmesão. Finalize com a manteiga gelada e sirva em seguida.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



*Risoto de Abóbora com Carne Seca*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto de Abóbora com Carne Seca

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Carne dissolvido em 300ml de água
- 120g de carne de sol dessalgada, cozida e desfiada
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- Pimenta dedo de moça picadinha (opcional)
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 1/2 xícara de Abóbora cozida
- 100ml de vinho branco
- 50g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) manteiga sem sal gelada
- Salsinha e Coentro a gosto

## Modo de preparar

Aqueça o azeite em uma panela e deixe a cebola suar, na sequência acrescente a carne seca, o arroz e a pimenta. Coloque o vinho branco e mexa até evaporar.

Acrescente a abóbora, e continue a mexer. Vá adicionando o caldo de carne sem parar de mexer até o arroz estar no ponto (cerca de 20 minutos). Acrescente o parmesão e finalize com a manteiga. Sirva em seguida.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)





*Risoto Vegetariano de Legumes*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto Vegetariano de Legumes

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Legumes dissolvido em 300ml de água
- 2 colheres (sopa) azeite de oliva
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 100ml de vinho branco
- 1/4 xícara de cenoura em cubinhos
- 1/4 xícara de abóbora picadinha
- 1/4 xícara de ervilhas congeladas
- Pimenta dedo de moça picada (opcional)
- 1/4 xícara de milho verde de lata
- 1/4 xícara de leite de coco
- 50g de tofu em cubos
- 1 colher (sopa) de shoyo
- Ervas frescas picadinhas a gosto

## Modo de preparar

Em uma panela aqueça o azeite, acrescente cebola e cozinhe até ela ficar transparente. Vá agregando os legumes e na sequência acrescente o arroz. Refogue e despeje o vinho branco.

Deixe evaporar e coloque o shoyo. Vá agregando o caldo aos poucos sem parar de mexer até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Finalize com o leite de coco, as ervas e o Tofu. Sirva em seguida.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



CALDO NATURAL  
caldo culinário de GALINHA  
Bone Broth  
200ml  
100% Natural  
SEM SAL  
produto artesanal  
gelado a -12°C ou mais frio

*Risoto de Brie com Damascos*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto de Brie com Damascos

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Galinha dissolvido em 300ml de água
- 4 damascos picados
- 100ml de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 50g de queijo brie em cubos
- 50g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga gelada

## Modo de preparar

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola. Quando ela estiver transparente acrescente os damascos e o arroz. Despeje o vinho branco e mexa até evaporar. Agregue aos poucos o caldo sem parar de mexer até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Acrescente o queijo brie, o parmesão e finalize com a manteiga. Sirva em seguida.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



*Risoto Clássico de Cogumelos*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto Clássico de Cogumelos

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Legumes dissolvido em 300ml de água
- 1 1/2 xícara de Cogumelos Frescos picados
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 100ml de vinho branco seco
- Sal e pimenta a gosto
- 50g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal gelada

## Modo de preparar

Aqueça o azeite e acrescente as cebolas, quando elas estiverem transparentes coloque os cogumelos e refogue até eles secarem. Acrescente o arroz e o vinho branco. Mexa até o vinho evaporar e aos poucos vá agregando o caldo sem parar de mexer até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Acrescente o parmesão e finalize com a manteiga. Sirva em seguida.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



CALDO NATURAL

caldo culinário de  
**CAMARÃO**



100% Natural  
SEM SAL

200ml

Produto artesanal  
Mantenha congelado a -12°C ou mais frio

RENDE  
1/3 LITRO

*Risoto de Camarões com Bacon*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto de Camarões com Bacon

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Camarão dissolvido em 300ml de água
- 2 fatias finas de bacon
- 150g de camarões médios, limpos, temperados com sal e pimenta
- 100ml de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 2 colheres (sopa) de molho de tomates
- 50g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal gelada

## Modo de preparar

Aqueça uma panela e frite os dois lados das fatias de bacon. Retire o bacon e reserve. Na mesma gordura refogue os camarões por 2 minutos. Retire os camarões e reserve. Na mesma panela acrescente o azeite de oliva e a cebola, quando a cebola estiver transparente acrescente o arroz. Despeje o vinho e mexa até ele evaporar. Acrescente o molho de tomates. Aos poucos vá acrescentando o caldo sem parar de mexer até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Neste momento agregue os camarões, e o parmesão. Finalize com a manteiga gelada e sirva com o bacon crocante.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)





*Risoto de Pera com Gorgonzola*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto de Pera com Gorgonzola

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Galinha dissolvido em 300ml de água.
- 1/2 pera com casca em fatias
- 1/2 colher (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 100ml de vinho branco seco
- 1 colher (sopa) azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 60g de gorgonzola picado
- 40g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal gelada

## Modo de preparar

Em uma panela coloque 1 fio de azeite, o açúcar e caramelize as fatias de pera dos dois lados. Retire e reserve. Na mesma panela acrescente o azeite restante e a cebola. Quando a cebola estiver transparente acrescente o arroz e o vinho branco, mexendo até o vinho evaporar. Derrame aos poucos o caldo sem parar de mexer até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Agregue as fatias de pera reservadas, e os queijos. Finalize com a manteiga e sirva em seguida.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



CALDO NATURAL

caldo culinário de GALINHA Bone Broth

100% Natural SEM SAL

200ml

Produto artesanal Mantenha congelado a -12°C ou mais frio

RENDE 1/2 LITRO

*Risoto de Limão Siciliano*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto de Limão Siciliano

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Galinha
- Suco e raspas de 1/2 Limão Siciliano
- 1 colher (sopa) azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 100ml de vinho branco
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 50g de queijo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga gelada sem sal

## Modo de preparar

Em uma panela aqueça o azeite e regogue a cebola, acrescente o arroz e o vinho branco. Mexa até o vinho evaporar. Agregue aos poucos o caldo, sem parar de mexer, até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Acrescente o suco de limão e o parmesão. Finalize com a manteiga gelada e sirva com as raspas de limão.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



*Risoto de Beterraba com Creme Azedo*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto de Beterraba com Creme Azedo

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Legumes dissolvido em 300ml de água
- 1 beterraba pequena cozida e cortada em cubinhos. (reserve 1/3 e o restante bata com 100ml do caldo de legumes)
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 100ml de vinho branco seco
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 50g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal gelada

## Creme azedo:

- 1/4 xícara de creme de leite
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- Sal e pimenta a gosto (Misture todos os ingredientes e reserve)

## Modo de preparar

Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola, até ela ficar transparente. Acrescente o arroz e em seguida o vinho branco. Mexa até o vinho evaporar. Na sequência derrame o suco e agregue os cubinhos de beterraba. Sem parar de mexer, vá colocando aos poucos o caldo até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Acrescente o parmesão sem parar de mexer e finalize com a manteiga. Sirva com o creme azedo.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



*Risoto de Abobrinha com Provolone*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto de Abobrinha com Provolone

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural® de Legumes dissolvido em 300ml de água
- 1 Abobrinha fatiada em rodela finas
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 100ml de vinho branco seco
- 50g de queijo provolone em cubos
- 30g de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal gelada

## Modo de preparar

Aqueça o óleo em uma panela pequena e frite as fatias de Abobrinha até ficarem douradas. Deixe secar em papel absorvente. Em uma panela aqueça o azeite e refogue a cebola até ela ficar transparente, acrescente o arroz e em seguida o vinho branco. Mexa sem parar até o vinho evaporar. Aos poucos vá derramando o caldo mexendo sempre até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Agregue as abobrinhas reservadas e os queijos. Mexa bem e finalize com a manteiga gelada.



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)





*Risoto Al Mare*



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE



# Risoto Al Mare

*Serve duas pessoas*

## Ingredientes

- 1 sachê de Caldo Natural de Camarão dissolvido em 300 ml de água
- 200g de frutos do mar temperados com sal, limão e pimenta
- 1 dente de alho laminado
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de cebola picada
- 1/2 colher (chá) de açafrão em pó
- 100ml de vinho branco seco
- 1/2 xícara de arroz arbóreo
- Salsa picada a gosto

## Modo de preparar

Em uma panela aqueça 1 colher de azeite de oliva, doure o alho e acrescente os frutos do mar. Cozinhe por 3 minutos. Retire e reserve.

Acrescente o azeite restante e coloque o arroz, o açafrão e o vinho branco, mexendo até o vinho evaporar. Aos poucos vá derramando o caldo sem parar de mexer, até o arroz chegar ao ponto (cerca de 20 minutos). Agregue os frutos do mar e a salsa, sem parar de mexer. Deixe cozinhar por 1 minuto e sirva em seguida.

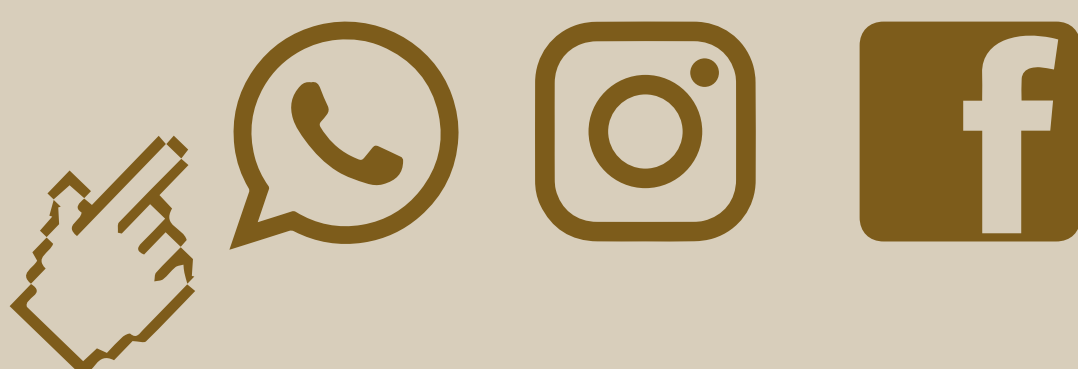


[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)



O CALDO CULINÁRIO DE VERDADE

Fale conosco:



[www.caldonatural.com.br](http://www.caldonatural.com.br)