

# O TESOURO DO NORTE-SUL

O risoto de camarão do Restaurante Norte-Sul já conquistou seus fãs. A receita elaborada pela filha do proprietário vende mais de 500 pratos por mês

Há apenas um ano no cardápio, o risoto de camarão do Restaurante Norte-Sul já é campeão em vendas. Localizado no Terminal Rodoviário de Londrina, desde 1989, a casa se tornou referência na cidade pela qualidade de seus pratos, atendimento e a variedade no cardápio, além de funcionar 24 horas. "Até de madrugada o nosso movimento é bom. Eu me orgulho ao ver o restaurante cheio, em qualquer hora e qualquer dia.

A noite, os clientes já sabem que é preciso reservar mesa", comenta o proprietário Cícero Augusto da Silva. Mas, ao lado de Cícero, está sua filha Fabiana, que está



Fotos: Fernando Cremonesi  
"Quem experimenta nosso risoto, sempre volta", garante o proprietário Cícero Augusto da Silva

em São Paulo para terminar o curso de chef de cozinha internacional. "Todos os pratos têm um toque especial dela.

Mesmo quando não pode vir para Londrina, ela me dá as dicas e as novidades por telefone.

A receita do risoto de camarão é dela", afirma Cícero, que vende mais de 500 pratos por mês e garante o sucesso: "Quem experimenta nosso risoto, sempre volta". O prato acompanha salada temperada com molho de mostarda, bacon e queijo parmesão, polenta frita e serve até quatro pessoas (R\$ 45). Se preferir, tem também a opção da porção pequena, que serve duas pessoas (R\$ 30).

Entre as outras delícias que recheiam o cardápio do restaurante estão a famosa galinhada, o lombo de cordeiro, a moqueca, canjas e filés. O Restaurante Norte-Sul também atende pelo disque-entrega: 3337-7878. Acesse o site e confira as novidades e promoções: [www.nortesul24horas.com.br](http://www.nortesul24horas.com.br).

## Risoto de camarão

### INGREDIENTES:

20 camarões graúdos  
2 colheres (sopa) de manteiga  
2 tabletes de caldo de camarão  
2 colheres de molho de tomate  
100 ml de leite de coco  
150 g de mussarela  
500 g de creme de leite fresco  
100 g de tomate seco  
350 g de arroz parboilizado  
500 ml de água  
50 ml de vinho branco seco  
Cheiro-verde  
Rúcula a gosto  
Sal a gosto

### MODO DE PREPARO:

Lave o camarão com água e limão. Refogue na manteiga o caldo de camarão, leite de coco, sal a gosto, cheiro-verde e duas colheres de molho de tomate. Separado, cozinhe o arroz com água e vinho, uma pitada de sal e tomate seco picado. Depois de cozido o arroz, coloque o camarão com o caldo, deixe ferver um pouco. Acrescente, no final, o creme de leite fresco, a mussarela e a rúcula.



O risoto de camarão é servido em uma panela de ferro e acompanha salada especial e polenta frita. O cliente pode optar pela porção grande ou pequena