RISOTO DE MARISCO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz arborio

500 g de marisco pré-cozinho sem casca

1 talo de alho poró

1 maço de salsinha

1 colher (chá) de páprica picante

100 g de queijo parmesão

1 cebola pequena

4 dentes de alho

1 taça de vinho branco seco

2 colher (sopa) de azeite de oliva

1 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande o azeite e a cebola

Adicione o arroz e misture, quando começar a ver grãos meio transparentes adicione a taça de vinho e fique mexendo sempre

Vá adicionando ao arroz o caldo (do alho poró com salsinha) e sempre mexendo (quanto mais mexer mais cremoso fica)

Adicione a páprica e continue misturando

Coloque sal ao seu gosto

Agora é só se deliciar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1530-risoto-de-marisco.html