

RISOTO DE ARROZ NEGRO COM LULA

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de arroz negro
2 colheres (sopa) de azeite
1 dentes de alho picados
1 cebola picada
1/2 colher (chá) de pimenta-do reino
1/2 colher (chá) de sal
1 limão
1/2 xícara (chá) de vinho branco
400 g de lula em anéis
50 g de queijo parmesão ralado
30 g de creme de leite
4 tomates cereja e salsinha para decorar

MODO DE PREPARO

Coloque o arroz de molho por 2 horas, pois ele é muito duro.

Depois refogue na panela o azeite, o alho e a cebola.

Acrescente o arroz e deixe refogar até secar (cerca de 30 minutos), sempre monitorando a água até o arroz ficar macio.

Reserve a lula para marinhar com limão, pimenta e sal, 30 minutos.

Depois refogue na panela o azeite, o alho e a cebola.

Acrescente as lulas para por 5 minutos, atenção ao ponto para não ficar borracha.

Adicione o vinho e o creme de leite.

Acrescente o arroz cozido e misture.

Acrescente o queijo.

Espere derreter.

Sirva quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15538-risoto-de-arroz-negro-com-lula.html>