

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 marinar 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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