

# RISOTO DE LAGOSTIM COM TOMATE

## INGREDIENTES

500 g de arroz arbóreo  
1 kg de lagostim  
1 lata de 400 g de tomate  
2 cebolas médias  
50 ml de azeite  
50 g de manteiga  
suco de 1 limão siciliano  
sal a gosto  
pimenta-do-reino (branca ou preta) a gosto

## MODO DE PREPARO

Primeiramente, se não tiver caldo pronto, use as cascas do lagostim para fazer um.  
Descasque o lagostim, tempere com sal, pimenta e o suco de limão.  
Coloque em uma caçarola o azeite e a manteiga, aqueça.  
Em seguida, coloque a cebola picadinha, quando a cebola suar, junte o lagostim.  
Quando estiver macio, junte o tomate e espere ferver, junte o arroz arbóreo misturando bem.  
Acrescente o caldo fervendo aguarde de 15 a 20 minutos.  
Pronto, é só servir.  
Se desejar, polvilhe queijo parmesão ralado e cebolinha picada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18379-risoto-de-lagostim-com-tomate.html>