

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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