

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz arbóreo
200 g de polvo
300 g de camarão
200 g de mexilhão
200 g de lula
1/2 cebola média picada em fatias
300 ml de vinho branco
2 unidades de caldo de bacon dissolvido em 1,5 litro de água
sal a gosto
3 colheres (sopa) de margarina sem sal
2 colheres (sopa) de shoyu picante
1 xícara (chá) de molho de tomate
3 colheres (sopa) de requeijão light
1 colher (chá) de pimenta
3 dentes de alho amassados
azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela wok os frutos do mar e acrescente um fio de azeite de oliva, os dentes de alho amassados, a pimenta e o sal.

Deixe fritar por cerca de 10 minutos ou até dourar.

Reserve os frutos do mar.

Na mesma panela wok, coloque a cebola e a margarina e deixe dourar.

Acrescente o arroz arbóreo e deixe fritar por cerca de 5 minutos.

Em seguida, coloque o vinho branco e deixe secar.

Após essa etapa, coloque o caldo de bacon dissolvido até cobrir todo o arroz e misture até secar.

Acrescente o caldo à medida que for secando até deixar o arroz "al dente".

Em seguida, misture o molho de tomate ao requeijão e coloque no arroz.

Misture até ficar homogêneo e acrescente os frutos do mar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19276-risoto-de-frutos-do-mar.html>