

# 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>