

RISOTO DE PEIXE

INGREDIENTES

300 g de peixe espada

1 kg de arroz para risoto

azeite de oliva

tomate e cebola cortados em cubos

alho esmagados

sal e pimenta preta

queijo parmesão a gosto

papel manteiga

MODO DE PREPARO

Tempere o peixe com azeite sal e pimenta

Aqueça o forno 180° C, por 5 minutos ante.

Depois coloque o peixe para assar no papel manteiga.

Quando o peixe estiver pronto, tire, corte-o em cubos e reserve.

Refogue a cebola e o tomate com azeite de oliva.

Coloque o arroz e deixe ele por 5 minutos (veja se está com muita água, se estiver, deixe mais um pouco até secar).

Quando o arroz estiver pronto, coloque o peixe e adicione 1/2 xícara de água e espere secar.

Quando secar, coloque o parmesão e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/20925-risoto-de-peixe.html>