

RISOTO DE LAGOSTIM COM LIMÃO SICILIANO (ONION FREE)

INGREDIENTES

1 kg de lagostim sem cabeça
2 limões siciliano
1 caixinha de tomate perinha (ou similar)
1 lata de tomate em cubinhos
1 ramo de orégano fresco
1,5 xícara de arroz arbóreo (ou carnaroli)
1 taça de vinho branco seco (chardonnay)
100 g de parmesão (ralado na hora)
pimentão
cenoura
cominho
páprica defumada
pimenta do reino
orégano
ervas finas
azeite
manteiga
alho
sal

MODO DE PREPARO

Retire raspas da casca do limão siciliano e reserve.

Retire a casca do lagostim e reserve.

Marine o lagostim com um limão siciliano e pimenta-do-reino.

Faça um caldo com as cascas do lagostim, uma fatia de pimentão, cenoura picada, suco do outro limão, sal e pimenta-do-reino.

Cozinhe o caldo por 20 minutos.

Após isso, abaixe o fogo e mantenha o caldo quente.

Aquecer uma colher de manteiga em uma frigideira

Acrescente o lagostim, sal, pimenta-do-reino e uma colher (sopa) de páprica defumada

Refogue até ficar dourado, reserve.

Em uma panela, aqueça o azeite e acrescente um dente de alho

Quando estiver dourado, acrescente o arroz e refogue por 5 minutos.

Acrescente uma taça de vinho branco.

Adicione 2 a 3 conchas do caldo cada vez que começar a secar o arroz.

Quando estiver quase al dente, acrescente o lagostim, os tomates perinha, o tomate em lata, sal, pimenta-do-reino, cominho e uma colher (sopa) de páprica defumada.

Quando estiver al dente, acrescente duas colheres de manteiga, queijo ralado, orégano e ervas finas

Misture bem e apague o fogo.

Aguarde mais uns 3 minutos antes de servir.

Acrescente as raspas de limão siciliano e ervas finas ao servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21715-risoto-de-lagostim-com-limao-siciliano-onion-free.html>