

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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