

RISOTO DO LULA (CHEF PEDRO CASSIANO)

INGREDIENTES

CALDO DE LEGUMES

água a gosto
cebola a gosto
cenoura a gosto
aipo a gosto
salsinha a gosto
tomilho a gosto
louro a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela refogue a cebola e o alho no azeite até dourarem levemente.
Adicione em seguida o arroz e frite por alguns minutos.
Despeje o vinho branco e deixe reduzir até secar completamente com o fogo baixo ou no máximo médio.
Assim que o vinho secar, coloque aos poucos o caldo de legumes (sempre fervendo) e mexa bastante.
Coloque o líquido aos poucos e misture o tempo todo, para deixar o risoto cremoso.
Adicione de 2 a 3 conchas de caldo por vez para que cubra o arroz.
Pegue a lula em anéis, faça pedaços de 2 cm e leve a frigideira com a manteiga.
Deixe com a tampa por no máximo 5 minutos se passar disso, deixe por 30 minutos.
Quando o risoto estiver pronto (ao dente), acrescente a lula, o queijo e ajuste o sal e a pimenta do reino.
Sirva na hora, para acompanhar use o vinho utilizado na preparação.

Caldo de legumes

Adicione água fria em uma panela e coloque cebola, cenoura, aipo picados, salsinha, tomilho e louro.
Deixe cozinhar de 30 a 40 minutos até a água incorporar todos os sabores e coa para retirar os legumes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23466-risoto-do-lula-chef-pedro-cassiano.html>