

RISOTO COM COQUILLE SAINT JACQUES

INGREDIENTES

azeite

manteiga

1 cebola media

400 g de arroz especial risotto

400 ml de vinho branco

1 e 1/2 litro de água quente

2 tabletes de caldo knorr sabor galinha

100 g de queijo tipo parmesão

2 colheres de creme de leite

16 coquilles saint jacques

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 2 colheres de sopa de azeite e uma colher de sopa de manteiga.

Doure a cebola, adicione o arroz e misture por 2 minutos.

Em seguida, acrescente o vinho, misture sempre.

Misture a água com o caldo knorr.

Quando o vinho tiver sido completamente absorvido, comece a colocar a água com o caldo knorr.

Coloque o suficiente para cobrir o arroz, uma vez absorvida, coloque mais até ter adicionado toda a água.

Dependendo da qualidade do arroz, você poderá precisar de mais água, então coloque a água necessária para o cozimento desejado e ajuste o sal de acordo com seu gosto.

Desligue o fogo, coloque 2 colheres de sopa de creme de leite e o queijo parmesão.

Misture bem e deixe descansar por 5 minutos.

Em uma frigideira, coloque 2 colheres de manteiga, as coquilles - deixando 2 minutos de cada lado - e sal a gosto.

Sirva o risotto em um prato mais profundo com as coquilles saint Jacques.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23548-risoto-com-coquille-saint-jacques.html>