

RISOTO DE BACALHAU COM BRÓCOLIS

INGREDIENTES

400 g de bacalhau em lascas dessalgado

1 cebola grande picada

3 dentes de alho picados

1 taca de vinho branco

1 maço de brócolis

azeitonas pretas

pimenta-do-reino

orégano fresco

legumes que tiver na geladeira para o caldo (cenoura, salsão, abobrinha, cebola, etc.)

folhas de louro

sal a gosto

1 e 1/2 xícara de arroz arbóreo

2 xícaras de queijo parmesão ralado

azeite a gosto

MODO DE PREPARO

Limpe o brócolis e separe as flores para o risoto (deixe um pouco dos caules e umas folhas mais tenras junto com as flores).

Metade dos caules use para o caldo de legumes.

Prepare o caldo de legumes cozinhando os legumes e os caules do brócolis na água.

Coloque uma pitada de sal, cheiro-verde, folhas de louro e outros temperos que desejar.

Retire os legumes e reserve para uma salada.

Coloque na água o bacalhau e cozinhe levemente.

Retire da água e limpe se tiver espinhos.

Coloque nesta água o brócolis apenas para dar um susto.

Refogue a cebola em azeite.

Adicione o alho e refogue mais um pouco.

Coloque o arroz e refogue.

Regue com o vinho branco e cozinhe até secar o vinho.

Adicione o bacalhau e os temperos, pimenta-do-reino, orégano fresco, louro e vá colocando o caldo em conchas até que o arroz fique ao dente.

Acerte o sal se necessário.

Então coloque as azeitonas, o queijo ralado e o brócolis.

Misture e está pronto.

Deixe o arroz bem cremoso acrescentando caldo ou água, pois ele ainda seca mais depois de pronto. Sirva e regue azeite no prato.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26598-risoto-de-bacalhau-com-brocolis.html>