

RISOTO DE ATUM

INGREDIENTES

1 litro de água
2 tabletes de caldo de legumes
1 xícara de azeite
4 dentes de alho amassados
1 cebola picada
1 colher (chá) de pimenta calabresa
2 xícaras de arroz arbóreo
4 tomates sem pele e sem sementes picados
2 latas de atum em conserva
sal a gosto
manjericão a gosto
1 colher de manteiga
pistache

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque a água e o caldo de legumes para esquentar em fogo baixo, não deixe ferver.

Em outra panela, esquente o azeite e adicione o alho, a cebola e a pimenta.

Doure ligeiramente e acrescente o arroz.

Deixe o arroz fritar um pouco, cerca de 3 minutos, mexendo sempre.

Adicione o tomate e o atum, refogue bem.

Adicione sal.

Acrescente 2 conchas de caldo de legumes e mexa bem.

Adicione concha a concha o caldo de legumes.

Só adicione outra concha quando o arroz estiver cremoso e quase secando.

Cozinhe entre 20 e 25 minutos.

Certifique-se que o arroz esteja “al dente”.

Verifique o sal.

Acrescente o manjericão e desligue o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/28537-risoto-de-atum.html>