

RISOTO DE ATUM

INGREDIENTES

1 litro de água

2 tabletas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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