

RISOTO FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

3 xícaras arroz arboreo
3 tabletes caldo legumes, desmanchado em água fervente
água fervente para cozinhar
azeite para refogar
2 xícaras de vinho branco seco
1 cebola roxa, picada
320 g de tomatinhos (cereja ou grape)
400 g de lulas em anéis, cortados ao meio
500 g de mariscos inteiros, limpos e sem casca
3 colheres de sopa de salsinha picada
3 colheres sopa de manteiga
suco de 1 limão siciliano
queijo ralado de boa qualidade

MODO DE PREPARO

Em um tacho ou panela para paella, refogar a cebola no azeite.
Quando estiverem murchado, acrescente as lulas e envolva com a cebola.
Adicione arroz, continue refogando.
Acrescente o vinho e mexa em fogo médio/baixo.
Quando o álcool tiver evaporado, é hora de adicionar a água, com caldo de legumes, aos poucos.
Mexer sempre, trazendo os grãos de baixo para cima.
Repita o processo sempre que o arroz começar a secar, para não deixar grudar na panela.
Não esqueça que o fogo continua entre médio e baixo.
Após, aproximadamente, 30 minutos do cozimento, acrescentar os mariscos.
Mexer para incorporar os ingredientes.
Sempre adicionando água quente, aos poucos.
Faltando 5 minutos para desligar o fogo, coloque a manteiga e, mexa com cuidado, novamente, trazendo os grãos de baixo para cima.
Colocar o suco do limão siciliano.
Acrescente os tomatinhos e a salsinha assim que desligar o fogo.
Servir imediatamente, enquanto o arroz está úmido.

Sugestão: ralar queijo (fresco) por cima do arroz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28787-risoto-frutos-do-mar.html>