

# 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 salsa 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 salsa 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>