

RISOTO FRUTOS DO MAR

INGREDIENTES

3 xícaras arroz árboreo

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>