

RISOTO DE LULA PRÁTICO

INGREDIENTES

1 chumaço de coentro
3 cebolas grandes
5 dentes de alho
3 tomates grandes e bem maduros
50 ml de azeite extra virgem
1 sachê se Sazón carne (pacotinho vermelho)
2 xícaras de arroz branco comum
sal a gosto
óleo
1 kg e 1/2 de lula

MODO DE PREPARO

Corte a lula em anéis finos.

Coloque a lula e uma cebola inteira na panela de pressão (3 dedos de água acima da lula) e cozinhe por 30 minutos.

Enquanto a lula cozinha, doure 3 dentes de alho com um pouco de óleo e refogue o arroz.

Coloque menos água (3 xícaras e 1/2) para que ele não cozinhe demais.

Adicione sal a gosto.

Depois de pronto reserve-o.

Retire a lula da panela e escorra bem.

Pique duas cebolas e deixe refogar em um pouco de óleo na panela de pressão.

Adicione dois dentes de alho e refogue até dourar.

Adicione o tomate e a lula, espere o tomate murchar.

Adicione o coentro e o sachê de Sazón.

Inclua o arroz e o azeite.

Misture bem e acerte o sal.

Quem quiser pode adicionar camarão e polvo à receita, mas o polvo precisa de mais tempo para ficar macio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29371-risoto-de-lula-pratico.html>