

## RISONI COM FRUTOS DO MAR

### INGREDIENTES

500 g de camarão médio

500 g de polvo

500 g de lula

500 g de marisco da pedra

2 xícaras de risoni marca barilla

2 cenouras

1 pimentão verde

1 pimentão amarelo

1 pimentão vermelho

1/2 brócolis japonês

1 cebola de cabelo

salsa e cebolinha verde

sal

pimenta-do-reino

### MODO DE PREPARO

Primeiro doure a cebola de cabeça, a cenoura e os pimentões.

A seguir acrescente o polvo, os mariscos e a lula.

Vá regrando com água quente, para ir fazendo um caldo.

Quando os ingredientes estiverem bem dourados e o caldo já em formação, acrescente o Risoni e deixe ele cozinhar por, no máximo, 10 minutos, tem que servir al dente.

Finalize colocando o camarão, a salsa e a cebolinha verde.

Cuide do caldo, não pode secar, pois o Risoni não cozinha.

Colocar o camarão somente no final para não ficar borrachudo.

Sirva com um belo vinho tinto seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31125-risoni-com-frutos-do-mar.html>