

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 cabeça
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 regando 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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