

RISOTO DE MEXILHÃO E KANI

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de azeite extra virgem
1 dente de alho amassado
1/2 cebola media cortada em cubos
4 xícaras de chá de caldo de peixe
2 xícaras de chá de vinho branco seco
4 colheres de sopa de requeijão
2 colheres de sopa de parmesão ralado em ralo grosso
1 xícara de tomate sem pele e sem sementes cortado em cubos
2 xícaras de chá de arroz arbóreo ou próprio para risoto
1 xícara de chá de Kani picados em rodelas não muito finas
2 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de mexilhão
2 limões sicilianos
sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

MEXILHÃO:

Mexilhão: Tempere o mexilhão e o kani com o limão.

Acrescente o sal e a pimenta-do-reino.

Reserve e marine a mistura por 20 minutos.

RISOTO:

Risoto: Refogue a cebola no azeite até amolecer.

Junte o alho e refogue sem deixar escurecer.

À parte prepare o caldo de peixe dissolvendo um tablete em 4 xícaras de água fervente.

Refogue o arroz arbóreo no refogado da cebola e alho por 10 minutos.

Acrescente o vinho branco e deixe reduzir sem deixar o arroz secar.

Acrescente xícara por xícara o caldo de peixe e mexa sempre até que o arroz adquira a consistência desejada.

Abaixe o fogo.

Acrescente o requeijão e o queijo parmesão ralado.

Salteie o Mexilhão e o Kani na manteiga, em panela à parte, por 5 minutos.

Por fim misture o mexilhão, o kani, o tomate em cubos.

Sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36551-risoto-de-mexilhao-e-kani.html>