

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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