RISOTO DE CUESTA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícaras de arroz para risoto

1/2 xícara de cebola picadinha

4 dentes de alho picadinho

2 sachês de tempero em pó sabor peixes

1 e 1/2 litros de caldo de frutos do mar ou legumes (diluir 2 caldos de legumes ou outro)

1 copo (americano) de vinho branco

400 g de camarão médio

300 g de mexilhão

150 g de gorgonzola

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina

Cheiro verde a gosto e para decorar

Queijo parmesão ou mussarela ralado para decorar

Azeite

MODO DE PREPARO

Doure a cebola no azeite e em seguida 2 dentes de alho picado, adicione o arroz, doure um pouco. Despeje 2 conchas do caldo, mexa e tampe. Deixe cozinhar por uns 5 minutos em fogo baixo. Retorne ao arroz, acrescente o vinho e aos poucos, complete com mais caldo e mexa aos poucos, até que o arroz esteja al dente.

Numa frigideira coloque 1 colher de margarina com 1 dente de alho picado, doure um pouco e acrescente o camarão e 1 sachê de tempero sabor peixe. Assim que o camarão estiver rosado, desligue o fogo e misture-o ao arroz.

Na mesma frigideira coloque 1 colher de margarina com 1 dente de alho picado, deixe dourar, acrescente o mexilhão e depois o sachê do tempero sabor peixe. Assim que ficar com uma cor rosada, desligue o fogo e junte o refogado ao arroz.

Acrescente ao arroz o gorgonzola e um pouco do cheiro verde, mexa delicadamente. Despeje em um refratário, salpique queijo parmesão e se preferir leve ao forno para dourar um pouco.

Na hora de servir, decore com cheiro verde e tomates cereja.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37649-risoto-de-cuesta.html