

RISOTO DE PESCADA AO ALHO PORÓ

INGREDIENTES

1/2 kg arroz arbóreo
2 alhos poró
4ou5 dentes de alho
azeite
1 colher de manteiga
250 g queijo parmesão ralado na hora
pimenta branca inteira e moída na hora
1 taça de vinho branco
1 caldo de legumes
3 filés de pescada com pele
cebolinha e salsa ou manjericão para enfeitar

MODO DE PREPARO

Ferva água e cozinhe o peixe por 10 minutos com caldo de legumes e reserve.

Jogue um pouco de azeite numa panela ou frigideira funda com o fogo médio.

Refogue o alho picado.

Jogue o alho-poró e dê uma refogada, coloque um pouquinho de pimenta branca moída.

Acrescente o “recheio” (pescada) tirando a pele antes.

Coloque o arroz e refogue bem.

Depois dele pegar um brilho do azeite e ficar selado (para não empapar demais), coloque o vinho.

Quando o vinho secar vá colocando aos poucos água usada na fervura da p

escada.

Vá provando o arroz. Você precisará de alguma sensibilidade. O arroz arbóreo é mais duro, al dente, mas sem ser “esfarelento” no meio.

Coloque a pimenta branca inteira a gosto e acerte o sal.

Quando achar que está bom, desligue o fogo e misture a manteiga o e o queijo.

Sirva numa travessa bacana e enfeite com cebolinha e salsa.

Ótimo acompanhamento para Camarões a Paulista.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39653-risoto-de-pescada-ao-alho-poro.html>