RISOTO DE LAGOSTIM COM LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

250 g de lagostim limpo (pode ser a cauda do lagostim com casca, ou sem se preferir)

1 limão siciliano

250 g de arroz arbóreo (ou outro arroz para risoto de sua preferência)

1 cebola pequena picada

1 colher de sopa de folhas de tomilho limão

1/2 xícara de chá de parmesão ralado

50 g de manteiga

1 copo de vinho branco seco

3 colheres de sopa de azeite

1 litro de água

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Com um zester ou ralador fino raspe a casca do limão siciliano. Reserve.

Numa caneca, ferva toda a água com o suco do limão. Reserve.

Em uma panela derreta a manteiga e acrescente os lagostins. Refogue por cerca de 3 minutos mexendo um pouco.

Retire do fogo e reserve os lagostins com o caldo que formou na panela e coloque em um recipiente. Reserve.

Na mesma panela, sem lavar, coloque as 3 colheres de azeite e a cebola. Refoque até a cebola ficar translúcida e acrescente o arroz (nunca lave o arroz de risoto, assim vc conserva o amido que vai dar a cremosidade do risoto). Acrescente o vinho e mexa bastante, mas com delicadeza para não quebrar os grãos. Você irá notar que o liquido vai começar a ficar espesso, então coloque 2 conchas da água com limão e continue mexendo delicadamente.

Quando a água ficar mais cremosa, acrescente mais 3 conchas e mexa. Experimente um grão de arroz, se estiver al dente, mas ainda com um gosto um pouco farinhento (como se só o centro do grão ainda estiver cru), coloque o queijo ralado e os lagostins com o caldo que deixou reservado e não precisa mais ficar mexendo.

Quando estiver no ponto ainda com uma boa quantidade de líquido cremoso, coloque o tomilho e as raspas de limão. Desligue o fogo e aguarde 2 a 3 minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45315-risoto-de-lagostim-com-limao-siciliano.html