RISOTO DE LAGOSTIM CLÁSSICO

INGREDIENTES

500 g cascas e cabeças limpas de lagostim

300 g de lagostim limpo

1 cenoura (cortada em pedaços grandes)

1 talo de salsão (limpos e cortados em pedaços grandes)

1 cebola (descascada e cortada em quatro)

1 folha de louro

1 folha de alho poró

1 ramo de tomilho fresco

6 talos de salsa

1 ramo de alecrim

1 dente de alho

3 cravos da índia

10 grãos de pimenta do reino

200 g de manteiga

1 echalota ou cebola roxa (picada em brunoise)

300 g de arroz arbóreo ou canarolli

100 ml de vinho branco seco

2 g de pistilo de açafrão (macerado com 50ml de água morna)

150 g de queijo ralado finamente

3 litros de água

80 ml de azeite de oliva

pimenta-do-reino branca

sal

salsa picada finamente

MODO DE PREPARO

FAZENDO O SACHÊ DE PIECE:

Fazendo o sachê de piece:Faça um sachê com um pedaço de cross hatch (aqueles panos de limpeza que possuem furinhos que retêm melhor as sujeiras, que se soltam facilmente com uma simples lavagem, além de estarem prontos para a reutilização quando comparados com outros panos).

Coloque o dente de alho, os cravos da índia e os grãos de pimenta-do-reino dentro do sachê

amarre com um barbante.

Reserve.

BUQUE GARNI:

Buque garni:Separe o ramo de alecrim, os talos de salsa, o ramo de tomilho e os envolva com a folha de alho-poró.

Amarre com o barbante.

Reserve.

FUNDO DE LAGOSTIM:

Fundo de lagostim:Em uma panela funda ou um caldeirão doure as cascas e as cabeças de lagostim até que fiquem alaranjados.

adicione o mirepoix (a cenoura, a cebola e o salsão).

Refogue por mais cinco minutos.

Adicione aproximadamente três litros de água fria.

Junte o sache de piece e o buque garni, baixe o fogo e deixe cozinhar por pelo menos três horas.

O ideal é que o fundo cozinhe por 5 ou 6 horas e que de preferência seja feito de um dia para o outro.

Quando o fundo estiver pronto, coe e reserve.

PRÉ-PREPARO DO LAGOSTIM:

Pré-preparo do lagostim:Tempere a metade dos lagostins já limpos com sal e pimenta-do-reino branca.

Em uma salteuse (frigideira) adicione o azeite de oliva.

Quando o azeite estiver bem quente adicione os lagostins.

Salteie-os por 3 minutos.

Reserve em local quente.

Pique a outra metade dos lagostins em brunoise.

Reserve.

ENFIM O RISOTO:

Enfim o risoto:Em uma panela de fundo grosso adicione 50g de manteiga e sue a echalota.

Adicione o vinho branco seco, deixe evaporar.

Adicione o arroz e refogue por cinco minutos.

Adicione o preparado de açafrão e duas conchas do fundo de lagostim.

Mexa constantemente até que o liquido evapore.

Então adicione mais duas conchas do fundo.

Siga esse processo até que o arroz esteja cozido "al dente".

Quando o arroz estiver cozido verifique se ele se encontra com um pouco de umidade, caso não haja adicione meia concha do fundo.

Desligue o fogo, adicione a manteiga restante e o queijo parmesão ralado.

Adicione os lagostins picados.

Misture bem.

Observação: na Itália existe um ponto de risoto onde eles chamam de "ao telefono", você pode obter esse ponto adicionando o dobro da quantidade de queijo parmesão ralado à preparação.

MONTAGEM:

Montagem:Disponha o risoto em um prato (preferencialmente raso, porém pode-se variar dependendo da apresentação).

Decore com os lagostins salteados.

Pulverize salsa por cima e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46767-risoto-de-lagostim-classico.html