RISOTO DE LAGOSTIM

INGREDIENTES

1/2 kg de lagostins limpos

2 xícaras de chá de arroz arbóreo

1 xícara de chá de vinho branco seco

1 xícara de chá de cebola bem picada

1 tomate picado

Salsa e cebolinha a gosto

sal e pimenta-do-reino a gosto

2 colheres de sopa de manteiga

8 xícaras de chá de caldo de peixe ou camarão bem fraquinho

Quanto baste de azeite

Queijo parmesão ralado a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere os lagostins com sal e pimenta.

Doure a cebola na manteiga e logo em seguida acrescente os lagostins até ficarem corados, cerca de 4 minutos.

Adicione o tomate, a salsa e a cebolinha, deixe em fogo baixo por mais dois minutos e reserve.

Em uma panela grande frite o arroz no azeite, adicione o vinho e mexa bem até secar. Adicione o caldo quente aos poucos, mexendo sempre até dar o ponto de risoto.

Desligue o fogo, adicione a mistura de lagostins, com o queijo ralado e bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54161-risoto-de-lagostim.html