

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/54161-risoto-de-lagostim.html>