

# 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>