

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

Tempo de preparo: 30 min. Rendimento: 2 porções

Ingredientes

140 gr. Arroz Carnaroli
2 litros de caldo de legumes
50 gr. Camarões em cubos
50 gr. Polvo pré-cozido
50 gr. Lula cortada em anéis
4 vieiras cortadas
50 gr. Lagostim
100 ml de azeite
20 gr. de cebola
100 ml de vinho branco
60 gr. Manteiga sem sal
110 gr. de queijo parmesão



Modo de preparo

Refogue a cebola com o azeite, coloque uma pitada de sal para que o sal desidrate a cebola e solte seus sabores. Acrescente o arroz e refogue até o grão estar quente e ponha o vinho branco. Espere o vinho branco evaporar e acrescente os frutos do mar e regue com o caldo de legumes. Vá colocando o caldo de legumes até o arroz estar cozido. Retire do fogo e misture com o queijo parmesão e a manteiga. Sirva ainda quente.