

RISOTO DE MARISCOS

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz arbóreo (arroz italiano, arroz para risoto)
- 1 cebola pequena
- 3 dentes de alho
- 1 xícara de vinho branco seco (caso prefira mais adocicado, pode ser o suave)
- 300 g de mariscos limpos
- 1 litro de caldo de camarão (pode ser de legumes ou caldo de cebola)
- 3 colheres de azeite
- 1 colher de manteiga
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

Primeiro, prepare o caldo de camarão e leve ao fogo, quando começar a ferver, deixe em fogo baixo

Enquanto o caldo esquenta, coloque em uma panela o azeite, a cebola picada e deixar refogar, quando começar a refogar junte o alho e refogue tudo

Quando começar a dourar, junte o arroz e refogue, depois junte o vinho branco e mexa até evaporar bem o álcool

Aos poucos, vá acrescentando o caldo de camarão, que deixou fervendo, bem aos poucos, colocando o suficiente que não cubra completamente o arroz, e não pare de mexer

Acerte o sal, a pimenta e desligue o fogo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1118-risoto-de-mariscos.html>