

RISOTO DE MARISCO

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de arroz arborio
500 g de marisco pré-cozinhado sem casca
1 talo de alho poró
1 maço de salsinha
1 colher (chá) de páprica picante
100 g de queijo parmesão
1 cebola pequena
4 dentes de alho
1 taça de vinho branco seco
2 colheres (sopa) de azeite de oliva
1 litro de água

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela grande o azeite e a cebola

Adicione o arroz e misture, quando começar a ver grãos meio transparentes adicione a taça de vinho e fique mexendo sempre

Vá adicionando ao arroz o caldo (do alho poró com salsinha) e sempre mexendo (quanto mais mexer mais cremoso fica)

Adicione a páprica e continue misturando

Coloque sal ao seu gosto

Agora é só se deliciar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1530-risoto-de-marisco.html>