Risoto de Bacalhau

Olá,

A receita de hoje é super prática e fácil! Fica bem gostoso! Vamos fazer para 06 pessoas!

Clique para ampliar

Ingredientes:

– 500 gr. de arroz arbóreo ou arroz amarelão;

– 1 copo de vinho branco;

– 500 gr. de Bacalhau dessalgado em lascas;

– Caldo de Peixe (ou de legumes);

– 2 cebolas picadas;

– Azeitonas pretas sem caroço picadas;

– 200 gr. de manteiga;

– 5 colheres de azeite de oliva;

– sal e pimenta a gosto.

Modo de fazer:

Frite a cebola cortadinha com manteiga, até ficar transparente e coloque o vinho branco, depois acrescente o arroz e mexa bem! Em uma panela alta, deixe o caldo de peixe (ou legumes) fervendo, e vá adicionando aos poucos e mexendo o arroz, até ficar quase cozido. Quando estiver *al dente* adicione as lascas de bacalhau, e as azeitonas e misture bem! Finalize com um pouco de azeite de oliva, e acerte o sal e a pimenta, antes de desligar o fogo. Se gostar salpique um pouco de salsinha cortadinha para enfeitar!

Clique para ampliar

Dica: Comprei esse Caldo de peixe pronto e achei ótimo! É importado da Itália e tem de vários outros sabores! Encontrei no Hipo Supermercados!

Clique para ampliar

TEMPO: meia hora

DIFICULDADE: fácil

CUSTO: $$