



Risotto de açafrão com robalo e piso de ervas



Categoria

Receitas de Ano Novo



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

2 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem
Extra Colheita Madura



Q.b. de Gallo Piri-Piri
Original

- 2 filetes de robalo + espinhas do mesmo
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 0,5 cenoura
- 1 rama de aipo
- 1 chalota
- 1 ramo de salsa
- 1 cebola picada
- 1 molho de coentros
- 1 molho de manjeriço
- 1,5 dente de alho picado
- 150g de arroz para risotto
- 0,5 copo de vinho branco
- 1 colher de sopa de açafrão
- 25g de queijo parmesão

Modo de preparação

1

Num tacho, coloque as espinhas do robalo juntamente com cenoura em pedaços, o aipo, e uma chalota. Adicione um ramo de salsa.

2

Cubra com um litro e meio de água e leve a ferver durante cerca de 30 minutos em lume brando.

3

Para o piso, coloque um robot de cozinha os coentros, o manjeriço, os dentes de alho e azeite, Triture até obter um molho verde. Reserve.

4

Enquanto isso refogue em azeite a cebola picada num frigideira larga. Quando estiver translúcida adicione o arroz, envolva e refresque com o vinho branco.

5

Misture e quando o vinho evaporar adicione conchas de caldo misturando sem parar até que o caldo evapore. Continue a adicionar caldo e a mexer até que o arroz cozinhe.

6

Quando o arroz estiver quase cozinhado, junte o açafrão ao arroz e envolva.

7

Quando o arroz estiver cozinhado, demora cerca de 17/20 minutos, junte o queijo parmesão ralado.

8

Ao mesmo tempo, tempere os filetes de robalo com sal e pimenta e passe os por uma chapa untada com um fio de azeite.

9

Sirva o risotto com os filetes de robalo e o piso de ervas.

Produtos utilizados



Colheita Madura
Azeite Virgem Extra Premium



Original
Piri-Piri com Azeite

Veja também

🐟 Peixe ⌚ Demorado 🟢 Fácil

Salada de polvo com batatas e feijão verde

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟡 Médio

Lulas grelhadas com ervas e malaquetas

🍝 Massas ⌚ Médio 🟢 Fácil

Linguini com cavala

🐟 Peixe ⌚ Rápido 🟢 Fácil

Bruschetta de sardinha à portuguesa

🐟 Peixe ⌚ Médio 🟢 Fácil

Atum com batatas e espargos



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide