Risotto de açafrão com robalo e piso de ervas

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Ano Novo	Demorado	Médio	Médio	Com amigos	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 manjericão
- 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 manjericão, 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 *Rápido* *Fácil*

Tosta de cavala com laranja

Peixe *Rápido* *Fácil*

Bagel com filete de atum e pickles de cebola roxa

Peixe *Médio* *Fácil*

Torre de bacalhau de cebolada de pimentos e batatas laminadas

Peixe *Rápido* *Médio*

Bacalhau à brás

Peixe *Demorado* *Fácil*

Salada de polvo com batatas e feijão verde

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide