



# Risotto de açafraão 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 manjericão
- 1,5 dente de alho picado
- 150g de arroz para risotto
- 0,5 copo de vinho branco
- 1 colher de sopa de açafraão
- 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 açafraão 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*



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide