



# Risotto de açafrão com robalo e piso de ervas



Categoria  
Peixe



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Médio



Custo  
Médio



Com quem?  
Com amigos



Nº de pessoas  
2 pessoas

## Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra  
Virgem Reserva

- 2 filletes de robalo + espinhas do mesmo
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto
- 0,5 cenoura
- 1 rama de aipo
- 1 cebola 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 preparo

1

Em uma panela, coloque as espinhas do robalo juntamente com cenoura em pedaços, o aipo, e uma cebola 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 fogo baixo.

3

Para o piso, triture em um processador o manjeriço, os dentes de alho e o Azeite Gallo Extra Virgem Reserva, até obter um molho verde. Reserve.

4

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

5

Misture e quando o vinho evaporar adicione conchas do caldo no arroz, misturando sem parar até que ele 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 filletes de robalo com sal e pimenta do reino moída a gosto 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



*Reserva*

Azeite de Oliva Extra Virgem

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide