



Risotto de açafraão 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 filetes 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 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 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 manjericão, 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 açafraão ao arroz e envolva.

7

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

8

Ao mesmo tempo, tempere os filetes 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 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide