



Risoto de Pérolas do Mar, Tomate e Manjericão



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Pérolas do Mar PESCANOVA
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 dente de alho
- 3 c. de sopa de manteiga
- Azeite q.b.
- 2 chalotas
- 300 g de arroz arbóreo
- 100 ml de vinho branco
- 1 l de caldo de legumes
- 150 g de tomate cereja
- 100 g de queijo parmesão ralado
- Manjericão q.b.

Preparação

1. Descongelar as Pérolas do Mar e temperar com sal, pimenta preta e alho picado.
2. Derreter a manteiga com um fio de azeite e amolecer as chalotas picadas. Acrescentar o arroz, envolver bem por 1 a 2 min. e adicionar o vinho. Mexer sem parar até que o vinho evapore completamente.
3. Juntar o caldo quente (concha a concha), mexendo sempre até o líquido evaporar. A meio da cozedura (ao fim de 10 a 12 min.), adicionar as Pérolas do Mar e o tomate, e continuar a juntar caldo até que o arroz esteja cozido (20 a 25 min.).
4. Acrescentar o queijo parmesão ralado, mexer e servir de imediato com pimenta preta, lascas de parmesão e manjericão.

Produtos Associados



**Pérolas do Mar,
Rodelas Limpas
de Pota**

300 g