



# Supremas de Bacalhau Fresco com Risotto Negro



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 30-  
60 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

## Ingredientes

- 4 Supremas de Bacalhau Pescanova
- 1 Posta de Bacalhau Pescanova
- 2 c. de sopa de cebola picada
- 2 c. de chá de alho picado
- 250 g arroz para risotto
- 3 c. de chá de tinta de choco
- 1 pimento vermelho
- 2 dentes e alho
- azeite
- 1/2 copo de vinho branco seco
- sal, pimenta e salsa q.b.

## Preparação

1. Coloque o pimento a assar no forno.
2. Num tacho, com água a ferver, junte a posta de bacalhau, reduza de imediato o lume para o mínimo e mantenha o bacalhau na água, por cerca de 15m. Retire e deixe arrefecer um pouco.
3. Limpe o bacalhau de espinhas, peles e lasque-o. Reserve a água da cozedura (mantenha quente).
4. Refogue a cebola em azeite. Quando alourar junte o arroz e deixe fritar até este começar a ficar translúcido, nessa altura deite o vinho branco e a tinta de choco, mexer bem e deixar o vinho evaporar. Adicionar um pouco do caldo da cozedura do bacalhau. Verifique os temperos e se necessário adicionar um pouco de sal.
5. Repita o caldo da cozedura até o arroz estar cozido. Retire a pele ao pimento e corte-o em juliana fina. Confite o pimento com duas colheres de azeite e os dentes de alho esmagados e reserve.
6. Entretanto numa frigideira antiaderente coloque um fio de azeite e quando estiver bem quente coloque o bacalhau fresco com a pele voltada para baixo. Quando estiver dourada vire e deixe o peixe terminar de cozinhar. Reserve.
7. Assim que o arroz estiver pronto, junte as restantes lascas de bacalhau. Sirva o risotto imediatamente, com o filete de bacalhau fresco e os pimentos no topo.
8. Polvilhe com um pouco de salsa picada na hora.

Receita da autoria do Chefe Miguel Mesquita

## Produtos Associados



**Supremas de Bacalhau**

400 g



**Postas de Bacalhau do Atlântico Hig.**

1 kg