



Bacalhau Confitado com Risoto de Tomate



Ingredientes

- 1 emb. de Postas de Bacalhau PESCANOVA
- Azeite e manteiga q.b.
- 1 haste de alecrim
- 4 dentes de alho
- 2 malaguetas frescas
- 600 g de tomate maduro
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 chalota
- 1 c. de chá de açúcar amarelo
- 250 g de arroz arbóreo
- 75 ml de vinho branco
- 6 folhas grandes de manjerição
- 75 g de queijo parmesão

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

Preparação

1. Descongelar as Postas de Bacalhau, passar por água fria corrente, escorrer e secar bem com papel absorvente.
2. Num tacho largo, colocar as Postas de Bacalhau e cobrir com azeite, juntar o alecrim, 3 dentes de alho descascados e esmagados e as malaguetas frescas. Cozinhar em lume brando por 15 min. aprox. (até o bacalhau abrir lascas), contando a partir do momento em que o azeite começa a borbulhar, mas sem ferver.
3. Pelar o tomate, colocar numa assadeira, temperar de sal e pimenta preta, regar com um fio de azeite e assar em forno pré-aquecido a 180° C por 15 min.
4. Para o risoto: aquecer 3 c. de sopa de azeite e 1 c. de sopa de manteiga, e amolecer a chalota e 1 dente de alho picados finamente. Juntar o tomate assado esmagado com um garfo e o açúcar e envolver.
5. Acrescentar o arroz, temperar de sal e pimenta preta e cozinhar por 1 a 2 min. em lume alto a médio, mexendo. Regar com o vinho branco e deixar ferver por 1 min. Cobrir com água quente (ou caldo de legumes) e cozinhar em lume brando até absorver o líquido, mexendo.
6. Adicionar novamente água quente (ou caldo de legumes) até cobrir o arroz apenas, mexer e cozinhar até evaporar o líquido (repetir este processo até o arroz estar cozido).
7. Por fim, acrescentar 1 c. de sopa de manteiga, as folhas de manjericão e o queijo parmesão ralado no momento (reservando algumas lascas para servir), envolver bem e retirar do lume.
8. Servir as Postas de Bacalhau confitadas com o risoto de tomate, salpicado com lascas de queijo parmesão.

Produtos Associados



**Postas de
Bacalhau**

Embalagem: **700 g**