



Medalhões de Pescada com Risotto de Cogumelos by Chef Miguel Mesquita



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 30-
60 min



Nº de pessoas
2 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Medalhões de Pescada do Cabo Pescanova 400g
- Sumo de 2 Limões
- Azeite q.b.
- 2 dentes de Alho
- 1 ramo de Salsa
- 2 folhas de Louro
- Sal e Pimenta q.b.
- Caldo de Legumes q.b.
- 300g Cogumelos Selvagens Desidratados

Risotto:

- 200g Arroz Arbóreo
- Caldo Cogumelos q.b.
- 1 Cebola
- Azeite q.b.
- 2 colheres de sopa de Vinho Branco
- Cunha de Queijo Parmesão q.b.
- colher de sopa Manteiga

Preparação

1. Leve a lume brando o azeite, o sumo de limão, a pimenta, o louro partido, a salsa, o sal e os alhos cortados ao meio. Quando estiver a ferver, adicione um pouco de água, se necessário.
2. Adicione os Medalhões de Pescada e deixe cozer. Retire.
3. Leve outra vez a ferver a marinada onde cozeu os Medalhões, até reduzir e bata com a varinha mágica. Volte a colocar os Medalhões e mantenha quente.

- Risotto

1. Coloque os cogumelos numa taça e cubra com o caldo de legumes quente.
2. Começa-se por refogar a cebola no azeite.
3. Junta-se o arroz e deixa-se cozinhar um pouco, até que o rebordo do bago comece a ficar translúcido.
4. Nessa altura junta-se o vinho e deixa-se o álcool evaporar.
5. Cobre-se o arroz com o caldo, até que o mesmo o cubra por completo, sem nunca parar de mexer.
6. Quando começar a ver o fundo do tacho, quando passa a colher, é altura de adicionar mais caldo.
7. A meio da cozedura do arroz, retire os cogumelos que foram hidratando no caldo, e adicione-os ao tacho do arroz e rectifique com caldo.
8. Repete-se sucessivamente até que o bago esteja cozido, mas não em demasia.
9. Quando o bago estiver no ponto, retira-se do lume e adiciona-se a manteiga, envolvendo bem até a mesma derreter.
10. Por fim, junta-se o queijo parmesão, que deverá ser ralado na hora, por cima do risotto.

Sirva os medalhões de pescada com o molho de salsa e o Risotto de Cogumelos!

Produtos Associados



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

2 kg



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

400 g



**Medalhões de
Pescada do
Cabo**

1 kg