



## Risotto de Curcuma com Bacalhau, Espargos frescos e Queijo da Ilha by Lourenço Ortigão



### Ingredientes

- 1 emb. de Lombos de Bacalhau Pescanova
- 500 g Arroz para Risotto
- 1 emb. Espargos frescos
- Curcuma em pó
- 1 Cebola grande
- Azeite
- Alho 3 dentes
- 1/2 copo de Vinho Branco
- Aipo
- 200 g Espargos
- 100 g Queijo da Ilha
- 2 Folhas de Louro
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.
- Manteiga
- Tomate Cherry

Dificuldade



Média

Tempo



Entre 30-  
60 min

Nº de pessoas



2 Pessoas

## Preparação

1. Pré-aquecer o forno a 200 graus. Preparar o caldo de legumes (cebola, aipo e dois dentes de alho). Retirar os Lombos de Bacalhau Pescanova da embalagem, previamente descongelados, juntar cuidadosamente ao caldo e ferver durante 3 minutos.
2. Desligar o lume, tapar e deixar durante 20 minutos com o lume desligado, depois retirar os Lombos de Bacalhau e deixar repousar durante uns minutos. Desfazer um dos lombos em lascas e reservar. Retirar as espinhas do outro lombo e levar ao forno com 200g de espargos inteiros e tomate cherry, por 20 minutos. Deixar o caldo que será usado para a confeção do risotto.
3. Numa panela, juntar uma cebola grande picada, azeite, uma folha de louro, sal e pimenta q.b. e um dente de alho. Deixar refogar em lume médio e mexer até a cebola ficar dourada. Adicionar o arroz de risotto, a curcuma em pó e mexer até o arroz ficar amarelo e adicionar 1/2 copo de vinho branco. Depois de o arroz absorver o vinho, juntar uma dose de caldo (sem os legumes) e ir envolvendo até o arroz absorver também o caldo, repetindo o processo aprox. 20 minutos. Adicionar as lascas de Bacalhau, juntar uma última dose de caldo (ou água), um pouco de manteiga e queijo da ilha ralado. Envolver bem até o arroz ficar com um aspeto cremoso.
4. Retirar o bacalhau, o tomate cherry e os espargos do forno, empratar e, para finalizar, adicionar a malagueta picada e um pouco de pimenta. Numa tigela, ralar queijo da ilha e deixar que cada um acrescente a gosto!

## Produtos Associados



**Lombos de Bacalhau**

Embalagem: **600 g**



**Postas de Bacalhau**

Embalagem: **700 g**



**Bacalhau Salgado Seco - Islândia**

Embalagem: **Peso Variável**



**Bacalhau Salgado Seco - Noruega**

Embalagem: **Peso Variável**



**Bacalhau Cura Amarela**

Embalagem: **Peso Variável**



**Lombos de Bacalhau do Atlântico Hig**

Embalagem: **1 kg**



**Postas de Bacalhau do Atlântico Hig.**

Embalagem: **1 kg**



**Postas de Bacalhau do Rabo**

Embalagem: **6 kg**



**Postas de Bacalhau Restauração Extra Asa Branca**

Embalagem: **6 kg**