



Risotto de Polvo com Ervilhas



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Polvo Limpo PESCANOVA
- 200 g de Ervilhas PESCANOVA
- Azeite q.b.
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 chalotas
- 300 g de arroz para risotto
- 75 ml de vinho branco
- Sal e pimenta preta q.b.
- Queijo parmesão q.b.
- Manjeriço q.b.

Preparação

1. Cozer o Polvo Pescanova conforme as instruções da embalagem, reservar a água da cozedura.
2. Aquecer o azeite e 1 colher de sopa de manteiga num tacho. Amolecer as chalotas picadas finamente.
3. Acrescentar o arroz e cozinhar por 2 a 3 min. em lume médio / alto. Juntar o vinho, mexer e deixar ferver por 1 a 2 min. para evaporar.
4. Adicionar 200 ml de água de cozer o polvo e as ervilhas descongeladas, temperar com sal e pimenta preta moída na hora. Mexer e cozinhar em lume brando até o líquido evaporar, mexer de vez em quando. Repetir este passo 3 vezes, acrescentar o Polvo cortado em pedaços na última vez que adicionar água de cozer o Polvo.
5. Por fim, retificar os temperos de sal e pimenta, acrescentar 1 colher de sopa de manteiga e 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado no momento e mexer.
4. Servir com lascas de parmesão e manjeriço fresco a gosto.

Produtos Associados



Polvo Limpo

800 g



Ervilhas

1 kg