



Risotto de Pota



Dificuldade



Fácil

Tempo

Entre 30-
60 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Ingredientes

- 1 emb. de Tentáculos de Pota Cozidos Pescanova
- 1 c. de café de alho picado
- 4 c. de sopa de azeite
- 2 c. de sopa de manteiga
- 1 cebola branca grande
- 250 g de bacon
- 100 ml de vinho branco
- 200 g de arroz arbóreo
- 100 g de ervilhas
- 50 g de queijo parmesão

Preparação

1. Descongele os Tentáculos de Pota Cozidos.
2. Num tacho aqueça o azeite e a manteiga, junte a cebola e o alho, picados finamente e deixe amolecer. Corte o bacon às tiras e junte. Cozinhe até ficar crocante. Junte o vinho e deixe ferver em lume médio/alto por 3-4 min., mexendo.
3. Junte o arroz, mexa, e deixe incorporar o líquido, baixando para lume brando. Junte água quente apenas para cobrir, tempere de sal, mexa e deixe cozinhar até que o líquido seja absorvido novamente.
4. Passados aprox. 10 min., misture as ervilhas previamente descongeladas. Vá juntando água quente para cobrir o arroz, e mexendo, até que este esteja cozinhado (aprox. 25 min. ao todo).
5. Incorpore o queijo parmesão ralado na hora, desligue o lume, e junte os Tentáculos de Pota cortados. Sirva com lascas de parmesão e pimenta preta acabada de moer.

Produtos Associados



Tentáculos de Pota Cozidos

Embalagem: **400 g**