



Risotto de Tamboril com Tomate e Espargos Verdes



Dificuldade
Fácil



Tempo
Entre 15-
30 min



Nº de pessoas
4 Pessoas

Ingredientes

- 1 embalagem de Cubos de Tamboril Pescanova
- Sal e pimenta preta q.b.
- 1 chalota
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 250 g de arroz arbóreo
- 1 tomate grande maduro
- 75 ml de vinho branco
- 150 g de tomate cereja
- 150 g de espargos verdes
- 75 g de queijo parmesão

Preparação

1. Descongelar os Cubos de Tamboril, passar por água fria corrente e escaldar em água com sal por 5 a 7 min. aprox., reservar a água de cozer o tamboril.
2. Amolecer a chalota picada finamente no azeite e 1 colher de sopa de manteiga. A seguir, acrescentar o arroz arbóreo e cozinhar por 1 a 2 min. em lume alto a médio, mexer.
3. Juntar o tomate bem picado (sem pele) e cozinhar por 1 a 2 min. Regar com o vinho branco e deixar ferver por 1 min. Depois, acrescentar água de cozer o tamboril quente até cobrir bem o arroz, temperar com sal e pimenta preta moída na hora, e cozinhar em lume brando, mexer, até ficar sem líquido.
4. Entretanto, juntar o tomate cereja e os espargos cortados em pedaços (sem o talo fibroso), voltar a cobrir tudo com água de cozer o tamboril, e deixar absorver novamente. Acrescentar os Cubos de Tamboril e água de cozer o tamboril até cobrir tudo, envolver e cozinhar.
5. Por fim, acrescentar o queijo parmesão ralado no momento (reservar algumas lascas para servir) e 1 colher de sopa de manteiga e envolver bem.
6. Servir o risotto de tamboril com tomate e espargos verdes, salpicar com lascas de queijo parmesão.

Produtos Associados



Cubos de
Tamboril 300 g

300 g