



Risotto Rápido de Bacalhau e Espargos



Ingredientes

- 1 emb. de Bacalhau Desfiado Pescanova
- 2 chalotas
- 300 g de arroz arbóreo (ou outro para risotto)
- 2 c. de sopa de manteiga
- 1/2 copo de vinho branco
- 1 molho de espargos verdes
- Sal e pimenta preta q.b.
- Azeite q.b.

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

Preparação

1. Descongele o Bacalhau Desfiado, escale em água a ferver por 1 a 2 min. apenas, escorra e reserve, guardando também a água onde escaldou o bacalhau.
2. Amoleça as chalotas picadas finamente em azeite abundante e 1 c. de sopa de manteiga. Depois, junte o arroz e cozinhe em lume médio, mexendo sempre, durante 1 a 2 min. Junte o vinho branco e deixe ferver, sem parar de mexer.
3. Retire a parte mais dura da base e os lados mais fibrosos aos espargos, corte em pedaços de 2 cm aprox. e adicione ao arroz, junte água de escaldar o Bacalhau Desfiado quente apenas para cobrir o arroz, tempere muito ligeiramente de sal, mexa e deixe cozinhar em lume brando até evaporar a água. Vá juntando água quente desta forma até o arroz estar cozido (durante mais 15 min. aprox.). Quando o risotto estiver quase cozinhado, junte o Bacalhau Desfiado, tempere com pimenta preta acabada de moer e envolva.
4. Para finalizar, adicione 1 c. de sopa de manteiga, mexa para envolver os sabores e sirva de imediato.

Produtos Associados



**Bacalhau
Desfiado 400 g**
Embalagem: **400 g**