



## Risotto de Bacalhau



Dificuldade  
Fácil



Tempo  
Entre 15-  
30 min



Nº de pessoas  
4 Pessoas

### Ingredientes

- 1 emb. de Preparado de Arroz de Bacalhau 700 g PESCANOVA
- Azeite e manteiga q.b.
- 300 g de arroz arbóreo
- 100 ml de vinho branco
- Sal e pimenta preta q.b.
- Queijo parmesão q.b.
- Manjeriço q.b.

### Preparação

1. Descongelar o Preparado de Arroz de Bacalhau.
2. Aquecer um fio de azeite, juntar os vegetais da embalagem de Preparado de Arroz de Bacalhau e cozinhar por 8 a 10 min.
3. Acrescentar o caldo que vem na embalagem e quando começar a ferver juntar o arroz. Mexer por 2 a 3 min. Depois, juntar o vinho (à temperatura ambiente) e deixar ferver 1 min. Adicionar 250 ml de água quente (ou caldo de legumes) e cozinhar até evaporar o líquido, mexendo.
4. Voltar a acrescentar 250 ml de água quente (ou caldo) e cozinhar até evaporar o líquido, mexendo. Adicionar mais 250 ml de água quente, o tomate do preparado e o bacalhau, retificar os temperos de sal e pimenta preta, envolver e cozinhar até ficar cremoso. Por fim, juntar 1 c. de sopa de manteiga e 2 c. de sopa de queijo parmesão ralado e envolver.
5. Servir de imediato com lascas de parmesão (facultativo), pimenta preta e folhas de manjeriço.

## Produtos Associados



### Preparado Arroz de Bacalhau

700 g