

Vieiras grelhadas com risoto de aspargos

Depois de alguns dias de férias, hoje a receita é especial! Com ingredientes que adoramos: vieiras e aspargos! Vamos fazer para 04 pessoas!



Clique para ampliar

Ingredientes:

– 4 vieiras grandes ou 6 pequenas por pessoa;

- aspargos a gosto;
- 200 gr. de parmesão ralado;
- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto.

Para as vieiras:

Temperar com sal, pimenta e limão. E grelhar com um pouco de manteiga 1 minuto cada lado.



[Clique para ampliar](#)

Para o risoto:

Grelhar os aspargos na manteiga e reserve. Para o passo a passo do risoto básico, [clique aqui](#). Para finalizar misture queijo parmesão e o aspargo picado. Separe a ponta de cima para decoração.



Clique para ampliar

TEMPO: 30 min

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$