

None

Resumo: Risotto de carangueijo, milho doce e malagueta; e Tarte Tatin de goiaba

O risotto de carangueijo, milho doce e malagueta é uma iguaria fácil de se preparar e combina os sabores do mar com o doce do milho doce e o picante da malagueta. A tarte Tatin de goiaba é uma sobremesa deliciosa feita com massa pronta e goiabas caramelizadas.

Risotto de carangueijo, milho doce e malagueta

- Ingredientes: 150g de manteiga, 2 cebolas pequenas picadas, sal marinho e pimenta preta, 2 dentes de alho picados, 320g de arroz carnaroli, 125ml de vinho branco seco, 750ml de caldo de peixe ou marisco quente, 200g de carne de carangueijo morena picada, 100g de milho doce, 200g de carne de carangueijo branca picada, 1-2 malaguetas frescas finamente cortadas, 2 cebolinhas picadas, suco de 1 limão pequeno.
- Modo de preparo: Derreta metade da manteiga **riche slots** uma panela grande e doure suavemente as cebolas com um pouco de sal marinho por três a quatro minutos, até ficarem macias, mas não coloreadas. Adicione o alho e cozinhe, mexendo, por mais um minuto. Adicione o arroz e cozinhe, mexendo constantemente, por dois a três minutos, até ficar coberto e brilhante. Despeje o vinho branco na panela para desglacá-la – deve evaporar quase imediatamente. Adicione uma colher de sopa de caldo quente e cozinhe, mexendo constantemente e pelo menos a cada minuto, até que o líquido seja absorvido. Repita, adicionando uma colher de sopa de caldo quente de cada vez e mexendo até que seja absorvido, por 10-12 minutos. Retire do fogo e sirva **riche slots** tigelas fundas.

Tarte Tatin de goiaba

- Ingredientes: 2 goiabas, 10g de manteiga morna, 20g de açúcar mascavo, 1 disco de massa pronta, cortado para caber **riche slots** cima de uma frigideira pequena ou forma de tarteleta.
- Modo de preparo: Preaqueça o forno a 200°C (180°C fan)/390°F/gas 6 e coloque uma bandeja de assadeira pesada no prato do meio. Corte as goiabas **riche slots** quatro pedaços e cubra o fundo da frigideira ou forma de tarteleta com manteiga e açúcar mascavo. Disponha as goiabas **riche slots** camadas no fundo da frigideira ou forma de tarteleta e cubra com a massa pronta, apertando-a ao redor dos bordos. Asse na frigideira ou forma de tarteleta por 20-25 minutos, até que a massa esteja dourada e cozida e o caramelo esteja fervendo nos cantos. Desenrole a tarte sobre uma prato de servir e sirva enquanto ainda quente.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: riche slots

Palavras-chave: **riche slots - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-13