



Risoto Lambe-Lambe

Confrade Garga

Modo de preparo:

O Lambe-Lambe é um risoto feito de mariscos com as suas respectivas conchas, que agregam um sabor especial ao prato. Além disso, ao abrir as conchas durante o cozimento, o arroz penetra no seu interior, obrigando quem degusta o prato a, literalmente, lambê-las para aproveitar todo o arroz e o próprio molusco que ali se encontram, o que dá o nome ao prato.

Receita:

Obs.: As quantidades dos ingredientes ficam a critério e a gosto de cada um.

Em uma panela separada, ferva uma quantidade suficiente de água para adicionar ao arroz durante o cozimento do prato. Aconselha-se que um punhado de mariscos sem as conchas seja adicionado a esta água para agregar o sabor do molusco.

Na panela principal faça um refogado de alho, cebolas, tomates e pimentão, juntamente com um punhado de mariscos sem conchas, também para acrescentar mais sabor ao prato. Tempere com sal, pimenta do reino, alfavaca, orégano e pimenta dedo-de-moça picada (retire as sementes para evitar o ardume excessivo e indesejado). Acrescente polpa líquida de tomate para encorpar o molho, um copo de vinho branco e corrija a acidez com uma pitada de açúcar. Deixe cozinhando uns dez minutos para encorpar. Corrija o sal, acrescente os mariscos com as conchas (pré-lavadas, raspando as impurezas da casca), acrescente também uma boa quantidade de mariscos sem as conchas, juntamente com o arroz. Acrescente a água previamente fervida e mexa de vez em quando, evitando que o arroz "pegue" no fundo da panela. Quando as conchas estiverem abertas e o arroz cozido, o prato estará pronto para ser servido. Minutos antes de desligar o fogo acrescente um pouco mais de alfavaca fresca e cebolinha verde, devendo o prato ser servido com o arroz ainda bastante úmido.

Bom apetite!