

RISOTO DE ALHO PORO

O alho poro transforma este risoto em um prato sofisticado e delicioso



INGREDIENTES:

- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 colheres de sopa de manteiga (separadas)
- 2 alhos poros médios cortados em rodelas
- 2 dentes de alho picados
- 2 xícaras de arroz arbóreo
- 1/2 xícara de vinho branco
- 1,5 litros de caldo de legumes ou frango
- 1 xícara de queijo parmesão ralado
- sal e pimenta do reino

4 PORÇÕES

COMO FAZER:

1. Mantenha o caldo aquecido em uma panela.
2. Em outra panela, aqueça o azeite e 1 colher de sopa da manteiga. Quando derreter, refogue o alho poro e o alho picado até que estejam macios (cerca de 5 minutos). Tempere com sal e pimenta do reino.
3. Acrescente o arroz arbóreo e refogue por uns minutos até que os grãos fiquem translúcidos.
4. Despeje o vinho branco, mexa bem e cozinhe até que o vinho tenha se evaporado quase totalmente.
5. Regue o arroz com uma concha de caldo por vez, mexendo até que o líquido tenha sido absorvido. Quando secar, acrescente outra concha de caldo e repita a operação até que o arroz esteja al dente (cerca de 15 minutos).
6. Desligue o fogo, junte o restante da manteiga e o queijo ralado. Acerte o sal e tempere com pimenta do reino moída na hora.
7. Misture bem e sirva em seguida.