

Risotto Champagne

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

400gr de arroz
75gr de manteiga
1 cebola média cortada em cubos
1/2 garrafa (375 ml) de champanhe
3/4 chávena de leite
1/3 chávena de manteiga derretida
1/2 colher de chá amido de milho
100gr de queijo parmesão
1 malagueta
Sal e pimenta a gosto
1 a 1,5 lt de caldo de galinha

Preparação:

Misturar bem o leite com a manteiga derretida. Quando estiver bem misturado, adicionar o amido de milho e aquecer até engrossar.

Colocar o preparado numa tigela, adicionar o queijo e a malagueta misturando.

Numa panela grande, colocar a cebola e a manteiga, cobrir e cozinhar lentamente durante 20 minutos.

Adicionar o arroz e mexer.

Adicionar alternadamente o caldo e champanhe, certificando-se de que o arroz fica coberto pelo líquido.

Deixar cozer durante aproximadamente 25 minutos, mexendo constantemente.

Quando o arroz estiver cozinhado, mas ainda aguado, adicione o preparado de leite, manteiga e amido de milho.

Mexa bem e deixe cozinhar, coberto, por mais 3-5 minutos.

Também pode adicionar cogumelos, corações de alcachofra, ou pontas de espargos.