

# 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.