

# Risotto Frutos Vermelhos à Arouquense com Panadinhos de Ervas Aromáticas

Sugerido por: Antonio Silva



## Ingredientes:

### Panadinhos:

Ovo  
Pão ralado  
Alho em pó  
Ervas e sal a gosto

### Risotto:

6 1/2 chávenas de caldo de legumes  
3 colheres de sopa de manteiga  
1 cebola, finamente picada  
2 chávenas de arroz risotto  
1/2 chávena de bagaço com mel  
1 3/4 chávenas de frutos vermelhos  
200ml natas  
Queijo parmesão ralado  
Sal e pimenta a gosto

## Preparação:

### Panadinhos:

Misture o ovo com o pão ralado, o alho em pó, as ervas e tempere com sal a gosto.  
Faça bolinhas com o preparado.  
Cubra o fundo de numa frigideira com óleo e frite as bolinhas.

### Risotto:

Numa panela, colocar o caldo de legumes com a água a ferver.  
Entretanto, numa frigideira, derreter a manteiga e adicionar a cebola.  
Deixe cozinhar em lume brando, mexendo ocasionalmente durante cerca de 5 minutos ou até a cebola ficar macia.  
Adicione o arroz e cozinhe, mexendo sempre, até que os grãos fiquem revestidos em manteiga.  
Misture o bagaço e cozinhe até que este se tenha evaporado.  
Separe 2 colheres de sopa de frutos vermelhos e adicione o restante ao preparado na frigideira.  
Adicione uma concha do caldo quente e cozinhe, mexendo, até que este tenha sido absorvido.

Continue adicionando o caldo, uma concha de cada vez, e mexendo sempre ate que seja absorvido. Este processo demora cerca de 18-20 minutos.

Tempere com sal e pimenta a gosto.

Quando o arroz estiver macio, junte as natas e coloque o arroz numa travessa quente.

Decore com os frutos vermelhos reservadas e sirva com queijo parmesão.