

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.