



VEGETAIS



ouça nossa playlist

RISOTO DI POMODORO

búfala e basilico



FÁCIL

Dificuldade



MÉDIO

Sujômetro



BAIXA

Picância

45'

MÉDIO

Tempo

3

DIAS

Validade

INGREDIENTES

p/ 2 porções*

1	210g	Arroz arbóreo
2	80g	Mussarela de búfala
3	50 ml.	Vinho branco
4	40g	Manteiga
5	40g	Parmesão
6	1 un.	Limão Siciliano
7	250g	Tomate cereja
8	1 mc/1 un.	Manjeriçao & Alho
9	1 un.	Mirepoix



**R\$ 35 economizados
ao pedir The Market**

R\$ 67

The Market



R\$ 102

Mercado

Utensílios Necessários

- > 3 panelas médias
- > 1 peneira de inox
- > 1 concha
- > Colher para mexer
- > Faca
- > Tábua

*Atente-se as quantidades dos ingredientes da receita quando preparar outras porções.



MODO DE PREPARO

- 01.** Separe e higienize todos os ingredientes e utensílios necessários. Leia toda a ficha técnica antes de iniciar o preparo.

- 02.** Pique uma cebola em cubos médios e descasque o alho, reserve. Retire as raspas do limão siciliano com um ralador fino ou zester, reserve. Corte o limão ao meio e esprema o suco, reserve.

- 03.** Pique grosseiramente o mirepoix (1 cebola, cenoura e salsão) e adicione uma uma panela média com 2 litros de água. Leve ao fogo alto e deixe ferver por 15-30 minutos. Esse será seu caldo de legumes.

- 04.** Em uma panela média com um fio de óleo, refogue a cebola cortada em cubos médios, 1 alho e todo tomate cereja por 10-15 min em fogo alto e com um pouco de caldo de legumes. Em seguida bata tudo no liquidificador com o limão espremido e um pouco do manjeriçã, tempere com sal a gosto.

- 05.** Leve uma panela média ao fogo médio, acrescente o arroz arbóreo e esquite os grãos por uns 2 minutos sempre mexendo para não gudar. Adicione o vinho branco e mexa até secar o vinho. Cubra o arroz com caldo de legumes coado com uma peneira (cerca de 3 conchas) e mexa a cada 1 minuto. Acrescente também o "molho" de tomate. Adicione o caldo aos poucos, sempre mexendo, e sem deixar que seque completamente. Cozinhe até que o arroz arbóreo atinja o ponto al dente (15-17 minutos de cozimento), macio por fora e crocante por dentro. Desligue o fogo e adicione a manteiga e o parmesão**, mexa até ficar bem homogêneo e cremoso. Ajuste o sal e pimenta do reino se achar

- 06.** Finalize o risoto já no prato com as bolinhas de mussarela de bufala rasgadas ao meio, folhas de manjeriçã e raspas de limão siciliano.



Dica do Chef

****Adicione a manteiga (gelada) e parmesão somente após desligar o fogo, isso irá garantir que o risoto fique bem cremoso.**