

Risotto Alla Milanese

60 gramas manteiga
1 cebola, grande picada
2 xícaras arroz Carnaroli
1 copo vinho branco seco
6 xícaras caldo de carne
1/2 colher de chá açafrão
50 gramas queijo tipo Grana, ralado
1 colher de sopa azeite
quanto basta sal
quanto basta pimenta do reino

Em uma panela de risoto (cerca de 30 cm de diâmetro, mais larga do que alta) coloque o azeite e cerca de 10 gramas da manteiga. Quando derreter, refogue a cebola até murchar. Em seguida, dê uma fritada no arroz. Acrescente o vinho branco e vá mexendo até ele ser completamente absorvido pelo arroz. Aos poucos vá acrescentando o caldo de carne. É importante manter o caldo sempre quente e ir adicionando devagar: coloque uma ou duas conchas de caldo, espera secar e repita a operação, mexendo seguidamente. Cerca de 10 minutos após o início do cozimento adicione os fiapos de açafrão. Continue colocando o caldo até que acabe. Quando o arroz ficar cozido, regule o sal, acrescente a pimenta preta, a manteiga e o queijo. Misture para derreter a manteiga e sirva imediatamente.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)