



“FOOD DESIGNER – estimula os sentidos e cria experiências mais completas e significativas”

Empratamento de RISOTOS cerâmicas Morro do Bambu

MÉTODO TRADICIONAL DE PREPARAR O RISOTO

Arroz (riso)

Trata-se do ingrediente principal para preparar o **Risoto**, um dos melhores pratos da cozinha do norte da Itália, cujo primeiro passo é escolher a correta variedade de arroz entre as três opções produzidas no país: **Arbório**: de grão grande, rolíço e rico em amilopectina, um amido que, quando dissolvido no cozimento, produz um risoto mais grudento. Indicado para risotos mais compactos; **Vialone Nano**: grão pequeno e curto que contém um tipo de amido chamado amilose, que não amacia facilmente durante a cocção. É o mais escolhido em Vêneto, em que a consistência do risoto é mais solta e as pessoas apreciam um grão mais resistente ao morderem; **Carnaroli**: desenvolvido em 1945 por um agricultor de arroz milanês que misturou o tipo **Vialone** com uma variedade japonesa, é pouco produzido quando em comparação aos outros tipos, além de considerado o mais caro e o melhor dos três. Seu grão é revestido de amido suficiente para se dissolver durante a cocção, mas também contém amido duro, para que a sua consistência permaneça firme mesmo depois de cozido.

Para o **Risoto** selamos levemente a cebola e o arroz na manteiga, juntamos gradualmente o fundo e outros ingredientes de sua preferência, até o arroz estar cozido.

Entre os vinhos mais indicados para o preparo do risoto, estão a **Sauvignon Blanc** e a **Chardonnay**. Os dois tipos de uva têm perfil aromático marcante, além de agregarem uma textura mais densa e encorpada aos pratos.

A louça para servir risotos pode ser o prato fundo. Tradicional, ele apresenta uma borda e geralmente mede de 23 a 24,5 cm. Essa borda costuma ter cerca de 2,5 a 5 cm e é justamente ela a responsável para que as mãos de quem serve não toquem o conteúdo do prato.

O **Risoto** chegou no **Brasil** trazido pelos imigrantes da Itália e com a criatividade brasileira a receita foi transformada com ingredientes locais como: carnes, crustáceos, frango, pato, queijos entre outros.

Para risotos como prato principal, calcula-se uma média de **150 gramas por pessoa** e mais 150 gramas de uma proteína.



MODO DE PREPARO CORRETO

1. Corte a cebola em *brunoise* cubos pequenos para que ela fique imperceptível após a cocção.
2. Em uma panela faça o caldo colocando a água e os demais ingredientes de sua preferência, não coloque sal, deixe os itens cozinhar em fogo baixo.
3. Em outra panela de preferência fundo triplo derreta a manteiga e sue a cebola até ficar translúcida.
4. Deixe tudo em fogo baixo por aproximadamente 5 minutos, mexendo sempre.
5. Acrescente o arroz, deixe em fogo médio e mexa até que os grãos fiquem levemente transparentes.
6. Em seguida coloque o vinho. Mexa até que ele evapore, note que a mistura já estará cremosa.
7. Com uma concha regue aos poucos com o caldo. É importante ressaltar que você colocará uma concha de caldo no arroz, mexerá com certa frequência até que esse caldo quase evapore por completo deixando o arroz cremoso e continuará com esse procedimento até que o arroz esteja cozido.
8. Quando notar que o arroz está quase pronto, acerte o sal e desligue o fogo.
9. Finalize com a manteiga e o queijo parmesão ralado.
10. Sirva quente.

Dicas Importantes

Para cada medida de arroz utilizados 3 medidas de fundo quente.

Cuidado com o sal pois o preparo será finalizado com parmesão.

Se necessário você pode fazer o pré-preparo do risoto usando até a 2 parte do fundo e finalizar o preparo quando for servir.

O uso do vinho tinto é indicado para risotos com carne bovina.

Para frutos do mar, legumes e aves o mais indicado é o vinho branco.

Cada grupo fará 1 tipo de risoto SORTEIO

1 - Risoto de abóbora cabotiá

300 g de arroz arbóreo

1 litro de fundo de legumes

500 g de abóbora descascada e picada

50 ml de vinho branco suave

1 cebola picada

Manteiga, sal e parmesão ralado a gosto

2 - Risoto ao *limone*

300 g de arroz arbóreo

1 litro de fundo de legumes

50 ml de vinho branco suave

1 cebola picada

Manteiga, sal e parmesão ralado a gosto



4 unidades de limão siciliano (a gosto, acrescentar o suco de limão depois do risoto pronto e aos poucos e raspas para finalizar)

3 - Risoto de queijo

300 g de arroz arbóreo
1 litro de fundo de legumes
50 ml de vinho branco suave
1 cebola picada
Manteiga, sal e queijos a gosto

Risoto de camarão

300 g de arroz arbóreo
1 litro de fundo de legumes
500 g de camarão limpo
50 ml de vinho branco suave
1 cebola picada
Manteiga, sal e parmesão ralado a gosto

Risoto doce

300 g de arroz arbóreo
1 litro de leite
1 lata de leite condensado
Manteiga e canela a gosto