

Risotto alla Valdostana

(Receita Típica da Região Valle D'Aosta)

Ingredientes

300 g de arroz;
60 g de manteiga;
50 g de queijo gournière;
Um pouco de vinho branco seco;
1 cebola;
1½ litro de caldo de carne;
Sal.

Modo de Preparo

Pique finamente a cebola e coloque numa panela com 20g de manteiga, salgue a gosto, tampe e cozinhe por poucos minutos em fogo baixo. Junte o arroz e deixe fritar.

Coloque o vinho e deixe evaporar em fogo alto.

Em seguida junte uma concha de caldo quente e sempre que secar adicione caldo.

Mantenha o cozimento em fogo vivo, sempre misturando.

Após mais ou menos 20 minutos, desligue o fogo, junte a manteiga restante, o gournière em pedaços, tampe e deixe descansar por alguns minutos.

Misture e sirva em seguida.

Imprimir