

Risoto com azeitonas e manjeriço

por Receitas e Mais

Rendimento: 4 pessoas.

Ingredientes:



- 10 folhas de manjeriço;
- 3 xícaras (chá) de caldo de legumes;
- 1/2 xícara (chá) de vinho branco;
- 1 cebola média;
- 3 colheres (sopa) de azeite de oliva espanhol;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- 1 xícara (chá) de arroz arbóreo;

Risoto com azeitonas e manjeriço

por Receitas e Mais

- 1/2 xícara (chá) de azeitona verde sem caroço mas inteira;
- 1/2 xícara (chá) de azeitona verde recheada com pimentão;
- 1/2 xícara (chá) de azeitona preta sem caroço mas inteira;
- Sal a gosto.

Modo de preparo:

Limpe o manjeriço e separe somente as folhas. Lave-as muito bem em água corrente e deixe de molho em uma solução de hipoclorito de acordo com as especificações do fabricante. Em seguida escorra a água, seque as folhas com toalha de papel e reserve. Coloque em uma panela o caldo de legumes e o vinho. Leve ao fogo e deixe ferver. Mantenha aquecido. Descasque a cebola, lave-a e rale. Reserve. Coloque em outra panela (capacidade para 3 litros) o azeite de oliva e a metade da manteiga. Leve ao fogo por 1 minuto ou até aquecer. Junte a cebola e refogue, mexendo de vez em quando, por 2 minutos ou até a cebola ficar transparente. Junte o arroz sem lavar e refogue, mexendo rapidamente e sem parar, por 4 minutos ou até os grãos ficarem brilhantes e agrupados. Adicione 1/2 xícara (chá) de caldo fervente e deixe cozinhar, mexendo sem parar limpando o fundo e as laterais da panela, por 3 minutos ou até não ter mais líquidos na panela. Repita a operação mais 4 vezes até o arroz ficar al dente. Mexa sempre e não se esqueça mexer limpando o fundo e as laterais da panela. Na última vez que for colocar o caldo junte também as azeitonas. Acerte o sal e retire do fogo. Junte o restante da manteiga, misture cuidadosamente e espalhe as folhas de manjeriço. Se preferir, polvilhe pimenta-do-reino em grãos moídos grosseiramente. Sirva em seguida.

Risoto com azeitonas e manjericão

por Receitas e Mais

Fonte: www.azeite.com.br