

Já experimentou risoto doce? Anote receitas com chocolate branco ou meio amargo

por Redação



Se a mistura de arroz, chocolate e morango soa improvável para você, é porque ainda não teve o prazer de experimentar risoto doce.

O prato pode ser uma opção de sobremesa para matar a vontade de doce que insiste em surgir nos dias mais frios. As receitas a seguir levam justamente esses três ingredientes como base, além de vinho, que complementa o sabor e deixa o doce ainda mais cremoso.

Receita de risoto doce

Risoto de chocolate meio amargo com morango

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de arroz Carnaroli (específico para risoto)
- 1 xícara (chá) de vinho do Porto
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 litro de leite
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- 60 g de chocolate meio amargo picado
- 2 xícaras (chá) de morangos picados

Modo de preparo

Em uma frigideira grande, de fundo largo e bordas altas, derreta a manteiga. Refogue o arroz rapidamente, mantendo a chama alta. Neste momento, acrescente o vinho do Porto e mexa sem parar, até que quase todo o líquido tenham se evaporado.

Adicione o açúcar e, aos poucos, o leite. Cozinhe por 25 minutos, mexendo sempre com uma colher de pau para que o risoto fique bem cremoso. Apague a chama e junte o creme de leite e o chocolate.

Sirva imediatamente, acomodando os morangos no centro de cada prato.

Risoto de chocolate branco com frutas vermelhas



Risoto é uma inovação na hora da sobremesa

Ingredientes

Molho

- 300 g de morangos picados
- 200 g de polpa congelada de frutas vermelhas
- 5 colheres (sopa) de açúcar

Risoto

- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 fava de baunilha aberta ou 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de arroz Carnaroli
- 4 colheres (sopa) de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 800 ml de leite
- 100 g de chocolate branco picado

Decoração

- Morangos
- Folhas de hortelã

Modo de preparo

Molho

Leve ao fogo médio os morangos, a polpa de frutas vermelhas e o açúcar. Cozinhe por 15 minutos ou até formar um molho consistente. Deixe esfriar.

Risoto

Aqueça 2 colheres de manteiga em uma frigideira funda. Junte a baunilha e o arroz e mexa por 1 minuto. Adicione o vinho aos poucos, mexendo continuamente, até que evapore.

Coloque em fogo médio, misture o açúcar e adicione o leite aos poucos, mexendo sempre. Cozinhe por cerca de 40 minutos, ou até o arroz ficar cozido, mas ainda firme.

Desligue o fogo, acrescente o chocolate branco, a manteiga restante e misture bem.

Montagem

Espalhe o molho sobre o prato e coloque o risoto. Decore com morangos e folhas de hortelã.

Receitas cedidas pela marca **Arroz Tio João*

Mousse Tentação: [receita de sobremesa baratinha e rápida](#)