

Risoto de chocolate branco servido com calda de frutas vermelhas

por Paulo Nobuo



Apesar de ser considerado sofisticado, o risoto não é um prato tão complexo de preparar e, se você já domina as receitas tradicionais, pode ir além e surpreender os convidados com uma versão saborosa e surpreendente de uma receita doce que leva chocolate doce e calda de frutas vermelhas. Confira abaixo os ingredientes e o modo de preparo:

Risoto de chocolate branco com frutas vermelhas



Ingredientes:

Molho

- 1 bandeja de morangos picados (300 g)
- 1 embalagem de polpa congelada de frutas vermelhas (200 g)
- 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 tipo carnoli
- 4 colheres (sopa) de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de leite (800 ml)
- 100 g de chocolate branco picado

Modo de Preparo:

Molho

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

Risoto

Aqueça 2 colheres (sopa) 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. Abaixar o fogo para médio, misture o açúcar e adicione o leite aos poucos, mexendo sempre. Cozinhe por cerca de 40 minutos, ou até o arroz ficar "al dente". Desligue o fogo, acrescente o chocolate branco, a manteiga restante e misture bem. Espalhe o molho sobre pratos de sobremesa. Modele o risoto com o auxílio de uma colher e coloque-o sobre o molho. Decore com os morangos e folhas de hortelã.

*Receita cedida pela marca [Arroz Tio João](#)

Receita light e barata: [Use sobras para fazer um risoto integral](#)

Categoria: [Receitas](#) /

Tags: [doces](#) / [fb_ia](#) / [morango](#) / [risoto](#) / [sobremesa](#) /

