

Receita

Risoto de chocolate: arrisque-se e faça uma sobremesa diferente hoje

A receita, elaborada pela **arroz Tio João**, é uma versão gourmet do tradicional arroz doce, mas feito com chocolate. Que tal?

05/06/2016 - 08h20 - Atualizado 05/06/2016 08h20 por **REDAÇÃO GLAMOUR**

f Compartilhar (70)

p (0)

in (0)

g+

t

Assine já!



Uma versão gourmet do tradicional arroz doce, mas feito com chocolate (Foto: Divulgação)

Informações preliminares:

Tempo de preparo: 40 minutos

Rendimento: 4 a 6 porções

Ingredientes:

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá) de Arroz Carnaroli - Variedades Mundiais Tio João - Cozinha Italiana (200g)

1 xícara (chá) de vinho do Porto

2 colheres (sopa) de açúcar

1 litro de leite

½ xícara (chá) de creme de leite

60g de chocolate meio amargo, picado

2 xícaras (chá) de morangos, picados

Modo de Preparo:

Aqueça a manteiga numa frigideira grande, de fundo largo e bordas altas. Refogue o arroz rapidamente, mantendo a chama alta. Junte o vinho do Porto e mexa sem parar, até que 2/3 do líquido tenham se evaporado. Adicione o açúcar e, aos poucos, o leite. Cozinhe por cerca de 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.