

8 receitas bem diferentes de risoto doce

Guia da Semana

Guia da Semana
1 dia atrás

6/8 SLIDES © Reprodução



RISOTO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM MORANGO

*Receita [Arroz Tio João](#)

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de arroz carnaroli
- 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



7/8 SLIDES © Reprodução



RISOTO DE CHOCOLATE BRANCO COM FRUTAS VERMELHAS

*Receita [Arroz Tio João](#)

Ingredientes

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