

BUSCA OK



GLAMOUR



Moda

Beleza

Celebridades

Lifestyle

Amor & sexo

Comunidade

Assine!

BLOGS E COLUNAS

NA REAL

TV

HORÓSCOPO

TAROT

GERAÇÃO GLAMOUR

PROMOGLAMOUR

REVISTA

Receita

Risoto de chocolate branco com morangos é versão doce e mara de prato clássico

Se você já gosta de arroz doce, certamente vai a-mar essa versão gourmetizada feita com chocolate branco e morangos... Humm! A criação é da [Arroz Tio João](#)

25/05/2016 - 07h33 - Atualizado 25/05/2016 07h33 por **REDAÇÃO GLAMOUR**

[f](#) Comp. (438) [P](#) Pinar (30) [in](#) Comp. (0) [g+](#) Comp. [T](#) Tuílar [Assine já!](#)



Risoto de chocolate branco (Foto: Divulgação)

Informações preliminares:

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 7 porções

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

4 colheres (sopa) de vinho branco seco

2 colheres (sopa) de açúcar

cerca de 4 xícaras (chá) de leite (800 ml)

100 g de chocolate branco picado

— Leia mais: —

+ Risoto de limão siciliano com robalo ganha toque especial com molho japonês

...

+ Dê uma incrementada no almoço com receita prática de risoto de funghi

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 cerca de 15 minutos, ou até formar um molho consistente. Deixe esfriar.

Risoto: aqueça 2 colheres (sopa) de manteiga em uma frigideira funda ou risoteira. 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, como pede a técnica básica. Cozinhe por cerca de 40 minutos, ou até o arroz ficar “al dente” (cozido, mas ainda firme). Desligue o fogo, acrescente o chocolate branco, a manteiga restante e misture bem. Para montar 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 as folhas de hortelã.

[f](#) Comp. (438) [P](#) Pinar (30) [in](#) Comp. (0) [g+](#) Comp. [T](#) Tuílar [Assine já!](#)