

## Blog

7 de abril de 2016 - 14:20

### 5 dicas para não errar o risoto!

O **risoto** é um prato muito associado à sofisticação e requinte, mas engana-se quem pensa que é uma receita de difícil preparo. Alguns ingredientes são fundamentais, é claro, mas se você seguir alguns passos, vai garantir um **prato delicioso e muito versátil**, pois combina com qualquer recheio. Aprenda alguns truques a seguir:

**1-** A primeira dica para uma receita fácil é aplicar o famoso **mise in place**, ou seja, **deixar todos os ingredientes em suas devidas quantidades** já picados e separados. Como você não vai poder parar de mexer o risoto, é importante que não tenha que abandonar a panela para pegar algum item que está faltando.



Foto:Thais Penteado/Divulgação

**2-** Falando nisso, este é o principal segredo. O **arroz arbóreo** e o **carnaroli**, próprios para serem usados no risoto, devem ser mexido o tempo todo até ficarem cozidos al dente, pois é isso que vai garantir a cremosidade do prato. Depois de **refogar temperos como alho e cebola no azeite ou manteiga**, frite rapidamente o arroz e regue com vinho branco ou outra bebida alcoólica de sua preferência, como um licor e até cachaça – sempre seguindo a quantidade indicada na receita –, mexendo até evaporar.

#### SAIBA MAIS

[4 receitas de risotos!](#)

[5 receitas para reaproveitar arroz](#)



Shutterstock

**3-** Depois, basta regar o arroz com conchas de algum caldo, como de legumes, carne ou frango – é sempre mais saboroso preparar uma receita caseira, com esses ingredientes frescos escaldados, mas se não tiver tempo, use os caldos em cubos – e ir mexendo sempre. **Nunca deixe o arroz secar**, sempre vá regando com mais caldo antes disso, até atingir o ponto desejado.



Foto:Thais Penteado/Divulgação

**4-** O restante dos ingredientes, que vão garantir o sabor de sua receita, devem ser colocados conforme o tempo de cozimento. Se for uma carne pronta, como frango desfiado ou carne-seca, pode ser colocado ao final; já se for algum legume, como abóbora ou mandioquinha, é preciso colocar antes, para que tudo cozinhe por igual. Neste caso,  **siga a receita direitinho**.



Shutterstock

**5-** Ao final, misture algumas colheres de manteiga e queijo parmesão ralado para dar ainda mais cremosidade e um toque final e saboroso à sua receita.



Foto:Stela Handa/Maria Olinda Cabral

#### Mais sabor!

Outras sugestões de ingredientes para um risoto são **carne-seca com abóbora**, frango desfiado com palmito, quatro queijos, **calabresa com brócolis**, **bacalhau**, gorgonzola com pera ou damasco – os sabores agridoces combinam perfeitamente com este prato, **limão com parmesão** e camarão com tomate.

Texto: *Nathalia Boni*

