

## Risoto de chocolate branco com morangos

26 de maio 2016 | Da Redação

RECEITA

Impressione a família toda com essa receita deliciosa



### Ingredientes do molho

- 1 bandeja de morangos picados
- 1 embalagem de polpa congelada de frutas vermelhas
- 5 col. (sopa) de açúcar

### Ingredientes do risoto

- 3 col. (sopa) de manteiga sem sal
- 1 col. (chá) de essência de baunilha
- 1 xíc. (chá) de Arroz Carnaroli
- 4 col. (sopa) de vinho branco seco
- 2 col. (sopa) de açúcar
- 4 xíc. (chá) de leite
- 100 g de chocolate branco picado

### Decoração

Morangos e folhas de hortelã

### Modo de fazer

**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 e mexa aos poucos até que evapore. Abaixar o fogo para médio, misture o açúcar e adicione o leite aos poucos, mexa sempre. 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. **Montagem:** 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.

**Rendimento** | 7 porções

**Tempo de preparo** | 30 minutos

**Créditos da receita** | [Tio João](#)