

Título: Risoto, a tradição Italiana que caiu no gosto dos brasileiros

Veículo: Dicas Mulher

Cidade: Ribeirão Preto

Página: Web

Cm2: 629.38

Mídia: Web

Data: 11/12/2019

Jornalista: Redação



[HOME](#) [ANUNCIE](#)

Risoto, a tradição Italiana que caiu no gosto dos brasileiros

PUBLICADO EM DEZEMBRO 11, 2019 POR CARLOS



O **Arroz** Tio João oferece uma linha completa utilizando o **arroz** Carnaroli, o mais indicado para preparar esse prato da alta gastronomia

A receita tipicamente italiana foi adotada pelos brasileiros e hoje se tornou um dos pratos preferidos. Sua origem vem do norte da Itália, na região da Lombardia e significa "pequeno **arroz**". No Brasil, o risoto chegou em meados do século XIX, trazido pelos imigrantes deste país. Aqui, foi ganhando outros tipos de

ingredientes na sua preparação como queijo, frutos do mar, carnes, frango, entre outros.

Com ares de sofisticação, mas muito prático, o risoto pode ser preparado como prato principal ou como acompanhamento, que com certeza fará sucesso. O Tio João, uma das marcas de **arroz** mais consumidas do país, conta em seu portfólio com a linha de semiprontos Cozinha & Sabor em cinco diferentes opções: Risoto Milanês, Risoto à Parmegiana, Risoto à Valligiana, Risoto Primavera e Risoto Napolitano. Rápidos de fazer, são elaborados com o legítimo **arroz** italiano carnaroli e com ingredientes selecionados, como especiarias e legumes. Cada pacote serve duas pessoas, para quem quer praticidade e não dispensa a originalidade e o sabor italiano.

Para quem gosta de se aventurar na cozinha, o Tio João também disponibiliza o **arroz** Carnaroli, um dos mais indicados pelos chefs para o preparo deste prato. Ele faz parte da Linha Variedades Mundiais | Cozinha Italiana. Esse tipo de grão absorve mais água e o sabor dos temperos. Durante o processo de cozimento, libera amido, deixando o **arroz** cremoso e al dente.

E o grande segredo dos italianos para fazer o "Risotto" (a grafia em Italiano é com dois "ts") tradicional e delicioso, constitui um grande desafio:

- 1º. A consistência precisa ser cremosa, mas jamais fluída como uma sopa;
- 2º. O **arroz** tem de ficar necessariamente al dente. O grão cozinha, mas sempre oferece resistência ao dente;
- 3º. O risoto ideal deve ser levado à mesa cremoso, mas não empapado.

Share this:



Relacionado