

RENDA-SE AO PALADAR ITALIANO E PREPARE UM CREMOSO RISOTO

Com o Arroz Carnaroli, da linha Variedades Mundiais Tio João Cozinha Italiana, fica fácil arrancar elogios na cozinha com um delicioso risoto



Com textura cremosa e suave, o risoto é um prato típico da culinária italiana que vem conquistando o paladar do brasileiro. O **Arroz Carnaroli**, da linha **Variedades Mundiais** do **Arroz Tio João Cozinha Italiana**, é o melhor e o mais fino arroz italiano para risotos. Disputado pelos melhores restaurantes do mundo é o tipo favorito dos gourmets e considerado o rei dos risotos italianos.

Possui grãos grandes, largos e perolados, que à medida que vão cozinhando, absorvem água e o sabor dos temperos, liberando ao mesmo tempo uma pequena porção de amido, responsável pela cremosidade típica dos risotos. Apesar da liberação dos amidos, os grãos, no entanto, permanecem soltos sem grudarem uns nos outros, com aspecto amanteigado e *al dente*.

A História

Nascido em Milão, conta a lenda que foi durante uma festa de casamento em 1574. O conhecido *Risotto alla Milanese* foi inventado pela mão do mestre *Valério di Fiandra*, responsável pela criação dos vitrais da Catedral de Milão. Em italiano, o termo Risotto é um diminutivo e significa “arrozinho”.

Sobre a Josapar

Viver com sabor. Este é o lema da Josapar, líder nacional do mercado de arroz. Com mais de 85 anos de tradição, a empresa possui sede em Pelotas (RS) e filiais em Recife (PE) e Itaquí (RS). Além do tradicional Arroz Tio João, a empresa produz, entre outras marcas, o arroz Tio Mingote, o arroz e o feijão Biju e a bebida e as barras de cereais SupraSoy, feito com proteína isolada de soja, o que lhe proporciona o melhor sabor do mercado. Site: www.josapar.com.br