

QUEM NÃO É EXPERT NA COZINHA TAMBÉM PODE SURPREENDER COM UM BELO RISOTO ITALIANO NO DIA DOS NAMORADOS

Não é preciso entender de cozinha para preparar um autêntico risoto napolitano, à base de arroz carnaroli, tomate e manjeriço. Linha de semi-prontos Tio João oferece o sabor das melhores cantinas em apenas 20 minutos. A receita pode ser preparada no fogão ou micro-ondas

Dia dos Namorados pede um jantar pra lá de especial. Para o homem que quer surpreender a namorada nesta data, a dica é o preparo do **Risoto Napolitano Tio João**. O prato é uma receita tipicamente italiana que mistura o finíssimo arroz Carnaroli com tomate e manjeriço. A receita, além de charmosa, é muito saborosa e de fácil preparo, pois já vem semi-pronta. E o melhor: dá para fazer no fogão ou até mesmo no micro-ondas! Confira a seguir o passo a passo do Risoto Napolitano Tio João:



No fogão

Coloque 650 ml (o equivalente a 3¼ xícaras) de água em uma panela de fundo largo e deixe ferver. Quando estiver fervendo, acrescente o conteúdo da embalagem de Risoto Napolitano Tio João à panela, abaixe o fogo e deixe cozinhar com a panela semitampada por 20 minutos. A cada dois ou três minutos, mexa bem e com cuidado, até que o arroz esteja *al dente* e cremoso. Depois é só servir, de preferência em prato fundo previamente aquecido, para que o risoto permaneça quente por mais tempo.

No micro-ondas

Em uma tigela refratária alta e redonda, coloque 600 ml (o equivalente a 3 xícaras) de água fria e adicione o conteúdo da embalagem de Risoto Napolitano Tio João. Misture bem. Leve a tigela semitampada, ao micro-ondas e deixe cozinhar por 18 minutos na potência máxima. E pronto! Aí é só servir, de preferência em prato fundo previamente aquecido, para que o risoto permaneça quente por mais tempo.

Para quem quiser incrementar ainda mais a refeição, a dica do Arroz Tio João é acrescentar duas colheres de sopa de azeite extravirgem e queijo parmesão ralado ao risoto logo após o cozimento.

Para deixar o clima ainda mais romântico, escolha um bom vinho tinto e opte por velas para iluminar o jantar. É sucesso garantido. *Buon Appetito!*

Sobre a Josapar

Produzindo qualidade desde 1922 e líder nacional do mercado de arroz, possui sede em Pelotas (RS) e filiais em Recife (PE) e Itaqui (RS). Além do tradicional Arroz Tio João, a Josapar está presente no mercado com o arroz e o feijão Meu Biju, a linha de alimentos de soja SupraSoy, entre outras marcas, como Beleza, Exato, Tio Mingote e No Ponto. Visite o site www.josapar.com.br e conheça mais sobre a empresa.

