

RISOTO DE MARACUJÁ AO VINHO COM GORGONZOLA E QUEIJO PRATO

INGREDIENTES

15 ml de azeite
3 dentes de alho
3 colheres de manteiga
3 xícaras de arroz arbóreo
200 ml de vinho branco suave
2 maracujás
30 g de queijo prato
50 g de gorgonzola ralado
Água
Sal
Ervas finas
Páprica

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata a polpa de 1 e 1/2 maracujá com 3 copos de água, coloque um pouco de sal, coe e reserve (guarde a outra metade da polpa para decorar).

Coloque na panela do risoto o azeite e o alho e frite, e quando já estiver quase dourando, adicione 2 colheres de manteiga, as ervas e a páprica.

Quando o alho estiver dourado, acrescente o arroz e frite um pouco, sem deixar escurecer.

Adicione o vinho e mexa sem parar até evaporar quase todo, e em seguida, adicione o suco de maracujá aos poucos e continue mexendo.

Quando o arroz começar a cozinhar, adicione metade do gorgonzola.

Se o suco acabar e o arroz ainda estiver duro, continue a operação com água e corrija o sal (sem esquecer que o gorgonzola e o queijo prato ainda vão salgar um pouco a receita).

Quando o arroz estiver quase no ponto, junte o restante do gorgonzola e do queijo prato, e mexa até ficar totalmente derretido.

Junte o parmesão e mexa até desmanchar.

Apague o fogo e acrescente 1 colher de manteiga para dar brilho ao prato.

Na hora de servir decore com as sementes de maracujá reservadas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16254-risoto-de-maracuja-ao-vinho-com-gorgonzola-e-queijo-prato.htm>