

RISOTO DE PICANHA COM TOMATE E GORGONZOLA

INGREDIENTES

- 1 xícara de arroz para risoto
- 250 g de picanha em fatias/tiras finas
- 1 lata de tomate sem pele em cubos (400 g)
- 1 xícara de cebolinha picada
- 50 g de gorgonzola
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 dente de alho picado/amassado
- 100 ml de vinho tinto
- 1 colher (sopa) de folhas de tomilho fresco ou 1 colher (chá) se for desidratado
- 1 colher (chá) de cominho
- 1 colher (sopa) de azeite
- pimenta-do-reino a gosto
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

CALDO:

Caldo: Em uma panela, despeje a lata de tomates e complete com água até ter 1 litro.

Deixe em fogo baixo e tempere o caldo a gosto.

RISOTO:

Risoto: Tempere a picanha com cominho, alho, sal e pimenta.

Doure a picanha no azeite e reserve.

Na mesma panela com os resíduos da picanha, refogue rapidamente a cebolinha com o tomilho.

Acrescente o arroz e refogue brevemente até que os grãos comecem a ficar levemente translúcidos.

Adicione o vinho tinto e mexa até dar uma secada e o álcool evaporar.

Adicione 1 ou 2 conchas de caldo e mexa até dar uma secada.

Repita o passo anterior até que o arroz esteja al dente (ou o ponto de sua preferência).

Adicione a picanha.

Desligue o fogo e incorpore o gorgonzola e a manteiga.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17859-risoto-de-picanha-com-tomate-e-gorgonzola.html>