

# RISOTO DE RABADA

## INGREDIENTES

1 rabada magra  
500 g de arroz de risoto  
1 berinjela  
1 cabeça de alho  
2 tomates  
2 cebolas  
coentro e salsa a gosto  
sal e pimenta a gosto  
ervilhas e vagens a gosto  
2 batatas doce  
2 jilós  
queijo parmesão ralado

## MODO DE PREPARO

Retire o excesso de gordura da rabada e tempere com alho, sal e pimenta.

Na panela de pressão, adicione o azeite, o alho, a cebola, refogue um pouco e acrescente a rabada.

Após selar a carne, adicione os tomates, o coentro, a salsa, e a berinjela cortada em cubos.

Adicione água quente, corrija o sal e leve na pressão por 1 hora e 20 minutos.

Em uma panela separada, cozinhe a batata doce e faça o purê.

Retire a peça de rabada da panela e deixe esfriar.

Desfie os pedaços maiores e reserve os pedaços menores.

Corte os jilós e cozinhe no caldo da rabada.

Em uma panela, adicione o alho, a cebola e o azeite.

Refogue o arroz de risoto e acrescente a rabada desfiada com o caldo.

Adicione as ervilhas, a vagem e o queijo parmesão ralado.

Emprate o purê de batata doce, o jiló cortado e as rabadas menores.

Adicione o risoto e despeje queijo parmesão.