

RECEITA DE PRIMAVERA

Risotto primavera

INGREDIENTES:



Para o caldo de frango.

- 1 carcaça de frango
- 1 alho poró cortado em rodellas grandes
- 1 xícara de talos de cogumelos
- 2 cebolas cortadas em 4
- 1 talo de salsaõ
- 2 cenouras cortadas em rodellas
- 1 maço de bouquet garni (salsinha, tomilho, louro e pimenta-do-reino em grãos).

Preparo caldo de frango.

- 1** Misture todos os ingredientes em uma panela e cubra com água.
- 2** Leve ao fogo até levantar fervura, abaixe o fogo e deixe reduzir por 1h.
- 3** Coe e leve ao fogo baixo novamente até obter um caldo de sabor suave e delicado



Para o risotto.

- 2 xícaras de arroz Carnaroli
- 6 colheres de sopa de manteiga
- 1 maço de aspargos frescos
- 4 alhos poró cortados em rodellas finas
- 1 abobrinha amarela
- 1 abobrinha italiana
- Flores de abobrinha para enfeitar
- 150g de mini cenourinhas (com cabinhos)
- ½ maço de salsinha picada
- 3 colheres de sopa de tomilho fresco picado
- 3 colheres de sopa de folhas de manjericão
- Suco e raspas de 1 limão siciliano
- ½ xícara de vinho branco seco
- 120g de queijo grana padano ralado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



Preparo.

- 1** Corte os aspargos em quatro e cozinhe em água fervendo com sal por 3 minutos, retire da água e coloque em água com gelo e reserve
- 2** Refogue as abobrinhas em uma colher de azeite até dourar, reserve.
- 3** Cozinhe as cenouras inteiras em água com sal e reserve.
- 4** Em uma panela derreta metade da manteiga e refogue o alho poró, junte o arroz e misture bem.
- 5** Adicione o vinho branco e deixe evaporar, junte o caldo (já aquecido) gradualmente, mexendo sem parar.
- 6** A medida que o arroz for secando, adicione mais caldo até ficar al dente.
- 7** No final adicione a outra metade da manteiga, os legumes, as ervas e os ingredientes restantes.
- 8** Verifique os temperos e sirva imediatamente com lascas de queijo Grana Padano e flores de abobrinha.