



senac

são paulo

*Imigrantes italianos – A Tradição do
Risoto*

© Senac-SP 2007

Administração Regional do Senac no Estado de São Paulo

Gerência de Desenvolvimento

Roland Anton Zottele

Coordenação Técnica

Gisela Redoschi Martins de Souza Brandão

Apoio Técnico

Rodrigo Aguiar Barraldi

Elaboração do Material Didático

Marcela Maragliano

Risoto alla milanese

Ingredientes

2 xícaras das de chá de arroz italiano para risotto, tipo arbório ou carnarolli, sem lavar
2 colheres das de sopa de manteiga
2 colheres das de sopa de azeite do oliva extra-virgem
1 cebola média, ralada
1 copo de vinho branco seco
4 envelopes de açafrão importado (italiano ou espanhol)
3 colheres das de sopa de queijo parmesão ralado
1,5 litro de caldo quente (carne ou frango), aproximadamente.
sal

Finalização

2 colheres de manteiga bem gelada, em cubinhos,
lascas de parmesão
pimenta do reino preta moída na hora

Modo de Preparo:

1. Numa panela, doure ligeiramente a cebola com a manteiga e o azeite.
2. Despeje o arroz e mexa, até que se integre completamente à cebola.
3. Adicione o vinho branco e deixe evaporar.
4. Adicione 2 conchas de caldo quente, de modo que cubra levemente o arroz.
5. Repita a operação toda vez que o arroz começar a secar.
6. Na metade do cozimento (aproximadamente 10 minutos), dilua o açafrão numa xícara de caldo quente e misture ao arroz.
7. Quando o arroz estiver "al dente", desligue o fogo.
8. Coloque as duas colheres de manteiga gelada e o queijo ralado. Verifique o tempero e tampe a panela por 2-3 minutos.
9. Passe o risoto para a travessa de servir e decore com lascas de parmesão e pimenta do reino preta ralada na hora
- 10 O ponto de cozimento deste arroz é ligeiramente duro e bem molhado.

Risoto Barolo

(vinho tinto e lingüiça)

Ingredientes

400 g de arroz para risoto (arbório, carnarolli ou vialone nano)
200 g de lingüiça fatiada (fresca ou defumada)
50 g de funghi porcini (opcional)
50 g de manteiga
50 g de queijo parmesão ralado
2 copos de vinho tinto Barollo (ou similar)
1 cebola pequena picada
1,5 litro de caldo de carne ou galinha
sal

Modo de Fazer

1. Lave bem o funghi em água corrente e deixe-os de molho em água morna até ficarem macios e hidratados. Escorra e reserve.
2. Numa panela, esquentar a manteiga e nela refogar a cebola.
3. Adicionar o arroz.
4. Mexer alguns segundos e, em seguida, colocar o vinho
5. Deixar o vinho evaporar
6. Princípie a incorporar o caldo (um pouco de cada vez)
7. Adicione a lingüiça e o funghi
8. Vá acrescentando o caldo, sempre que a última adição tiver evaporado.
9. Regue o necessário, até que o arroz esteja al dente.
10. Polvilhe o queijo, desligue o fogo e tampe a panela.
11. Aguarde alguns minutos com a panela tampada.
12. Confira o sal.
13. Sirva em seguida.