



Risoto ao natural

Ingredientes para 1 litro de preparação:

ARROZ REDONDO "ARBORIO"	300 G	MANTEIGA	25 G	SAL	14 G
CHALOTAS	50 G	QUEIJO PARMESÃO RALADO	50 G	PIMENTA	5 G
CALDO BRANCO DE GALINHA	1 L	CEBOLAS	50 G		
VINHO BRANCO	25 CL	AZEITE	50 ML		

								
	Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1	Chalotas	50 g	Picar	–	1500 rpm	3 pulsos	Fechado	
2	Azeite	50 ml	Refogar	 100 °C	-100 rpm R-Mix	5 min.	Fechado	
3	Arroz Arborio	300 g	Fritar o arroz até ficar transparente	 100 °C	-200 rpm R-Mix	1 min.	Fechado	
4	Vinho branco	25	Verter	–			Fechado	
5	Caldo de galinha quente	1 L	Verter em 5 vezes	 90 °C	-200 rpm R-Mix	17 min.	Fechado	Cobrir o arroz com o caldo quente. Quando se evaporar, repetir a operação 4 vezes.
6	Manteiga	25 g	Acabamento do arroz	–		1 min.	Fechado	
7	Queijo parmesão	50 g	Acabamento do arroz	–		1 min.		Provar e retificar o tempero.
	Sal	14 g						
	Pimenta	5 g						



DICA DO CHEFE

O trabalho do risoto é feito com a função R-Mix (rotação inversa) a partir da etapa 2, para evitar triturar os grãos de arroz.