



Risoto de Queijo Azul com pera e nozes

Tempo de Preparo:

🕒 00:30

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 320 g de arroz arbóreo (mais ou menos 1 xícara (café) de arroz por pessoa)
- ½ cebola picada
- 4 dentes de alho
- 100 ml de azeite extra virgem
- 80 g de Manteiga Sem Sal Tirolez
- 160 ml de vinho branco seco
- 2,5 litros de caldo de legumes
- 100 g de Queijo Azul Tirolez
- ½ pera em cubos
- 2 colheres de sopa de nozes picada
- Sal e pimenta a gosto

Ingredientes do Caldo de Legumes:

Para um bom caldo, é necessário usar todos os legumes e temperos que você tiver na geladeira.

Como essa receita é de gosto pessoal, quanto mais legumes, mais saboroso ficará o seu caldo.

Modo de Preparo

Prepare o caldo de legumes. Em uma panela grande com bastante água, acrescente todos os legumes e temperos, deixando fervendo

por 20 ou 30 minutos.

Após este tempo, coe os ingredientes deixando apenas o caldo de legumes.

Deixe o caldo bem quente durante o preparo do risoto. Em uma panela grande, aqueça o azeite e metade da Manteiga Sem Sal Tirolez.

Refogue a cebola e, em seguida, acrescente o arroz - mexa bem para envolver toda a manteiga nos grãos.

Acrescente o vinho e deixe-o secar por completo. Assim que secar, vá acrescentando o caldo aos poucos (2 em 2 conchas), mexendo sem parar.

Quando o caldo estiver na metade, comece a provar para ver se está no ponto (al dente).

Desligue o fogo, acrescente o Queijo Azul Tirolez amassado, a pera, as nozes, 1 concha de caldo e a Manteiga Sem Sal Tirolez.

Tampe e deixe descansando por 3 minutos. Antes de servir, misture bem.

Dicas:

- Deixe o seu caldo bem saboroso, pois é a base do seu risoto.
- O fogo deve estar sempre alto e nunca parar de mexer.
- Reaproveite os legumes usados para o caldo para fazer uma deliciosa sopa.