



Risoto de Queijo Brie, aspargos e limão siciliano

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

Ingredientes

- 1 maço de aspargos
- Sal a gosto
- 4 colheres (sopa) ou 70 gramas de Manteiga Com Sal Tirolez
- 1 cebola pequena, ou 120 gramas, picada
- 2 dentes de alho, ou 15 gramas, picado
- 2 xícaras (chá), ou 350 gramas, de arroz arbóreo
- ½ xícara (chá), ou 75 gramas, de vinho branco seco
- 1,5 litro de caldo de legumes quente
- Pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara (chá), ou 120 gramas, de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- 2 xícaras (chá), ou 300 gramas, de Queijo Brie Tirolez picado
- Raspas de 1 limão siciliano

Modo de Preparo

Modo de preparo

- Retire as partes fibrosas dos aspargos e pique em rodela o restante, deixando algumas pontas para decorar.

- Coloque água em uma panela pequena e leve ao fogo médio para ferver.
- Adicione sal e coloque os aspargos para branquear por 1 minuto.
- Retire e passe água fria.
- Reserve.
- Em uma panela grande, coloque metade da Manteiga Com Sal Tirolez e leve ao fogo médio para derreter.
- Adicione a cebola e o alho. Refogue por 1 minuto e coloque o arroz arbóreo em seguida.
- Misture bem por 2 minutos.
- Adicione o vinho branco, misture até evaporar e vá adicionando o caldo de legumes aos poucos.
- Esse processo deve durar de 10 a 15 minutos, lembrando que os grãos ficam al dente.
- Na metade do processo, adicione os aspargos reservados.
- Tempere com sal, pimenta do reino e adicione o Queijo Parmesão e o Queijo Brie Tirolez.
- Misture bem e desligue a panela.
- Finalize com o restante da manteiga e as raspas de limão siciliano.
- Misture bem até que esteja cremoso e sirva em seguida.