



## Carne na cerveja preta & Risoto de pêra e gorgonzola

Confrade Mineiro

### **CARNE NA CERVEJA PRETA**

Ingredientes:

- 01 peça de + ou - 1 Kg de alcatra
- 02 cerveja preta
- 01 pçte de creme de cebola
- 01 pomarola
- 01 caldo knorr de carne

Preparo:

Colocar todos os ingrediente em uma panela de pressão e cozinhar por aproximadamente 40 minutos.

### **RISOTO DE PÊRA E GORGONZOLA**

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
- 5 colheres (sopa) de gorgonzola
- 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 1/2 l de caldo de galinha (se for usar cubos, dissolva apenas 2)
- 2 pêras
- parmesão ralado a gosto
- pimenta-do-reino moída na hora a gosto

**Modo de Preparo**

1. Leve uma panela com o caldo ao fogo alto. Quando ferver, abaixe o fogo para o mínimo possível. Utilize 2 cubos para 1 1/2 litro de água.
2. Descasque as pêras e corte-as em fatias de 1 cm espessura. Corte as fatias em tiras de 1 cm de largura e as tiras em cubos de 1 cm. Transfira os cubos para uma tigela e regue com o suco de 1/2 limão para que as pêras não escureçam. Misture bem e reserve.
3. Numa panela, acrescente o azeite e leve ao fogo baixo. Quando estiver quente, coloque a cebola picada e mexa bem por cerca de 4 minutos ou até que fique transparente.
4. Aumente o fogo e acrescente o arroz. Refogue por 2 minutos, mexendo sempre.
5. Adicione o vinho e misture bem até evaporar.
6. Quando o vinho secar, coloque uma concha do caldo e mexa sem parar. Quando secar, adicione outra concha e repita a operação durante 15 minutos, sempre em fogo alto.
7. Acrescente o queijo gorgonzola e as pêras escorridas à panela do risoto e misture bem.

8. Verifique o ponto: o risoto deve ser cremoso, mas os grãos de arroz devem estar al dente, ou seja, um pouco durinhos. Porém, se ainda estiver muito cru, continue cozinhando por mais 1 minuto. Se for necessário, junte um pouco mais de caldo e mexa bem. Na última adição de caldo, não deixe secar completamente ou o resultado será um risoto ressecado.
9. Desligue o fogo, acrescente a manteiga sem misturar e tampe a panela.
10. Tempere com a pimenta-do-reino, de preferência moída na hora, mexa o risoto vigorosamente, divida em quatro pratos e polvilhe com o queijo parmesão, cerca de 1 colher (sopa) por prato. Sirva imediatamente.

Nota: Não é necessário temperar com sal, pois os queijos e os cubos de caldo de galinha já são bem salgados.