



## Risoto 3<sup>a</sup>3<sup>a</sup>

Confrades Rato e Evandro

### Ingredientes

- 1,5 kg arroz arbóreo
- 3 kg filet ou alcatra ou ainda as 2 como foi o caso. Cubos 1 cm lado
- 0,6 kg de cogumelos, fatias finas
- 1 kg de cebola finamente picada (toca no processador só cuidado para não fazer purê)
- 1 kbç de alho, picado (processador)
- ½ garrafa de vinho branco seco (pode tomar a outra metade)
- 1 maço de cebolinha (picada)
- 
- 1 maço de salsinha (picada)
- 5 l de caldo de carne (ver receita)
- 5 tomates pelados na chama do fogão (nem vem com o de latinha), concasse.
- 0,1 kg de manteiga, temperatura ambiente.
- 0,2 kg de nata (pode ser só manteiga, aliás é o tradicional. Mas gosto da fluidez que a nata da ao risoto)
- 0,2 kg de bom parmesão, ralado grosso

### Modo de preparo:

Vamos lá macacada.

Para 14 viventes que comeram por 20 !

Em uma panela de fundo grosso frigar rapidamente a carne de pouco em pouco para não fazer água. Reservar.

Suar rapidamente cebola e alho na mesma panela. Adicionar o arroz mais 50% do sal que tu imaginas usar e frigar por 2 ou 3 minutos adicionar o vinho e secar.

Entra com o caldo de pouco em pouco e vai mexendo.

Em paralelo em uma frigideira saltear os cogumelos e reservar junto com a carne.

Saltear o tomate concasse com sal, pimenta e um punhado de salsinha e cebolinha na mesma frigideira dos cogumelos reservando separado

Não esqueça de sempre mexer o arroz adicionando o caldo e mexendo ate secar. Adicionando o calde e mexendo a te secar...

Não da para fazer tudo ao mesmo tempo? chama o Evandro, ajudou muito, mas muito mesmo.

Agora, chegou a hora. 10/ 12 min. Mexendo o arroz? Hora de provar o ponto do grão e o sal.

Daqui para a frente vai depender do ponto desejado. O brasileiro de uma maneira em geral gosta do grão mais cozido e uma enquete entre os comensais vai te dar um “norte”.

Quando o grão estiver próximo do que vc imagina ser bom (tipo faltando 4 min.) adicione a carne e os cogumelos, mexer.

Adicione a manteiga, metade do queijo e a nata. Mexa com vigor. É importante o arroz já não estar tão molhado de caldo.

Adicione os verdes e o tomate, mexa mais um pouco e sirva de preferencia já com todos os convidados sentados pois risoto “seca” muito rápido.

Bom apetite

Fundo de carne para quem realmente ta afim de impressionar:

1 kg de osso bovino, assar por 1 hora em forno alto

1 kg de carne de musculo bovino, cortar em 6 pedaços e assar junto com os ossos

1 kg de cebola, camponês

1 kg de tomate, ao meio

1 kg de cenoura, camponês

3 talos de salsão, camponês

1 alho porró parte verde e branca, camponês

1 kbç alho com casca e lavado, corte ao meio perpendicularmente.

5 folhas de louro

Alguns ramos de tomilho

1 garrafa de vinho tinto (não usei desta vez)

15 l de agua.

Em um caldeirão grande já aquecido e com um fio de azeite por o alho (com a parte exposta virada para o fundo da panela) e a cebola. Deixe “pegar” cor sem mexer na panela tomando cuidado para não torrar muito.

Adicione a cenoura e de mais um pouco de cor.

Junte todos os outros ingredientes e espere levantar fervura, abaixe o fogo e cozinhe por 4 horas.

Passe o liquido para outra panela coando o caldo. Separe a carne e reserve. Dispense os legumes e ossos.

Reduza para 2 l e congele. Cada litro desta maravilha vai render uns 5 a 6 l de um super caldo de carne.

Dica para dias frios:

Dilua e salgue este fundo fazendo um caldo de carne, cozinhe em uma outra panela bem ao dente um capeletti de boa procedência. Junte ao caldo de carne em ebulição e sirva esta maravilha com um bom vinho e fatias de pão italiano com manteiga. Credo!

Entrada:

Pegue a carne do caldo que ficou fibrosa e sem sabor desfie, e ponha sal, pimenta, aceto balsâmico, azeite, cebola picada bem pequena, cebolinha e salsinha. Misture e sirva com pão.

Vc já comeu isto lá no jantar e sabe que fica bom “pracarai”.

Agradecimento especial ao Evandro que sofreu calado o pesado fardo imposto a ele e que nem mesmo quando teve parte de seu dedo amputado abandonou a cozinha e continuou firme e forte na labuta. Valeu meu irmão.

Ao Jaime que prontamente resolveu o “pobrema” de local.

Ao Ed pela tila Tequila

Aos 10 outros presentes, estes incansáveis libadores.

E DEUS que me fez falho mas me concede todos os dias a opção de melhorar.