



RISOTO DE LIMÃO COM OSTRAS ACOMPANHADO DE SALADA DE ENDÍVIAS

Confrade Evandro

Ingredientes (p/ 18 pessoas):

- Arroz Arbóreo (1kg) - +/- 1 caneca para cada 3 pessoas
- Queijo Parmesão (300 g - ralar tudo)
- Azeite de Oliva extra-virgem
- Caldo de tomate ou legumes (4 cubos)
- Sal
- Balsâmico glassado
- Manga (2 unidades)
- Endívia (1 pct com 2 unidades)
- Ostras (1 dz por participante)
- Cebola (1 gde ou 2 médias)
- Manteiga
- Pimenta dedo-de-moça (3 pimentas)
- Vinho branco seco - 1 garrafa
- Preparado de beringela para entrada
- Pão Italiano ou Ciabata (qtde para o num de participantes)
- Limão - 04 unidades
- Cebolinha verde, salsa e manjeriçã

Modo de preparo:

- 1 - Antes de iniciar, picar a cebola e a pimenta dedo-de-moça em pedaços bem pequenos, extrair o suco dos limões, ralar o queijo e cozinhar e descascar as ostras. Reservar;
- 2 - Colocar a água com caldo de legumes, sal e preparado de tempero verde para esquentar;
- 3 - Refogar cebola e pimenta no azeite de oliva e na manteiga, até a cebola ficar transparente e gelatinosa;
- 4 - Acrescentar o arroz aos poucos, mexendo com a colher-de-pau;
- 5 - Antes do arroz começar a colar na panela (o que ocorre bem rapidamente), acrescentar meia garrafa do vinho branco seco (se após a redução ainda parecer um pouco seco, colocar um pouco mais de vinho);

6 - Quando o vinho reduzir, ir acrescentando o caldo aos poucos, à medida que reduz, sem deixar secar nunca;

7 - Provar o arroz vez ou outra, e quando estiver quase pronto, colocar a última dose de caldo e o suco de limão. Paralelamente, colocar as ostras na frigideira em óleo de oliva;

8 - Quando as ostras saltarem água (amarelada) e ficarem inchadas e esbranquiçadas, o que ocorre rapidamente, levá-las ao risoto e colocar nova quantidade de ostras na frigideira (nunca encher a frigideira demais);

9 - Ao fim das ostras, colocar no risoto o caldo da frigideira, uma colherada de manteiga e o queijo ralado;

10 - Neste ponto, o risoto ainda deverá estar bem molhado. Aí é só mexer mais um pouco, desligar e servir.

Obs.: à partir do item 6, montar a salada:

1 - Soltar as endívias, lavá-las e acomodá-las na tigela;

2 - Cortar a manga em fatias finas e cumpridas e colocar dentro dos "barquetes" formados pelas folhas da endívia;

3 - Passar em cada endívia um fio de aceto balsâmico glassado e servir.