

Risoto com Presento de Parma, Brie e Rúcula

100 g manteiga
1 cebola, grande
3 xícaras arroz Carnaroli
½ xícara arroz selvagem
1 copo espumante, Brut (seco)
9 xícaras caldo de frango
100 g queijo parmesão, ralado na hora
4 colheres de sopa azeite de oliva
200 g queijo brie
200 g presunto de parma
80 g mini rúcula
quanto basta sal
quanto basta pimenta do reino
Geléia de Damascos
100 g damasco seco
2 xícaras água
1 colher de sopa açúcar

- 1. Pipoca de Arroz selvagem:** Em uma frigideira aqueça 2 colheres de sopa de azeite. Frite o arroz selvagem até virar uma pipoca. Mantenha fogo médio para não queimar o arroz. Reserve.
- 2. Geléia de Damascos:** Aqueça em uma panela pequena duas xícaras de água, 1 colher de sopa de açúcar e as 100 gramas de damascos. Após levantar fervura, deixe ferver por 15 minutos. Esfrie por uns 15 minutos e liquidifique todo o conteúdo. Reserve.
- Em uma panela de risoto, aqueça 2 colheres de sopa de azeite com cerca de 30 g de manteiga. Quando a manteiga derreter, acrescente a cebola. Refogue até murchar.
- Mantenha a panela em fogo brando e adicione o arroz. Deixe fritar. Acrescente o espumante e vá mexendo até ele ser completamente absorvido pelo arroz.
- Aos poucos vá acrescentando o caldo de frango. É importante manter o caldo sempre quente e ir adicionando devagar: coloque um concha de caldo, espere secar e repita a operação, mexendo seguidamente.
- Quando o arroz ficar cozido, ainda um pouquinho al dente, regule o sal, acrescente a pimenta preta. Adicione o restante da manteiga, o parmesão ralado e o brie cortado em pedaços.
- Desligue o fogo. Misture o presunto de parma cortado em finas fatias e as mini rúculas.
- Sirva o risoto coberto com a pipoca de arroz selvagem e acompanhado da geléia de damascos.

Source: www.chefrs.com.br | (Servings: 4)