

Risoto de Carreiro

1,2 kg filé mignon,
cortado em quadrados
2 xícaras arroz Carnaroli
2 cebolas, média
1/2 xícara cachaça
6 xícaras caldo de carne
2 colheres de sopa
azeite
2 colheres de sopa
molho inglês
2 colheres de sopa
adobo
50 gr manteiga
100 gr queijo Provolone
quanto basta molho de
pimenta
quanto basta sal
quanto basta salsa

Tempere a carne com o adobo, o molho de pimenta e o molho inglês. Aqueça uma panela de ferro. Em fogo brando, refogue a cebola no azeite. Quando a cebola estiver murcha, adicione a carne e deixe fritar até ficar com a aparência externa de cozida. Adicione o arroz Carnaroli e deixe fritar um pouco. Ponha a cachaça e deixe secar. Aos poucos vá acrescentando o caldo de carne. O processo consiste em adicionar o caldo aos poucos, uma concha por vez, e deixar ser completamente absorvido. Quando isso acontecer, adicione mais caldo e vá repetindo o processo. Durante o cozimento do arroz é necessário estar sempre mexendo e manter a panela destampada. Outra observação importante é manter o caldo de carne sempre quente. Após a última concha de caldo de carne começar a reduzir, o arroz irá ficar cozido "al dente" e o risoto com aparência de um creme. Regule então o sal e misture a manteiga até que derreta. Quando derreter, retire a panela do fogo, cubra com o queijo provolone e com a salsa. Sirva assim que o queijo derreter. Esse prato deve ser consumido tão logo fique pronto.

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