



Receita com rendimento de 06 porções:

Ingredientes:

720 g Risotto pré-cozido (arroz arbório)
720 ml água
180 g Alho poro
600 g Queijo brie
180 g Manteiga sem sal

Molho de jabuticabas

500 ml Molho rotie
400 g Geléia de jabuticabas

Molho rotie

100g de cebola picada
100g de alho-poró
50g de alho
5 folhas de louro
350 ml de vinho tinto seco
200g de filé mignon ou acém
1/2 litro de água
Azeite

1 Kg de filé mignon

Modo de preparar:

Risotto

Levar a água ao fogo, acrescentar o alho-poró.
Em seguida, acrescentar o arroz arbório e misturar com a colher de madeira, conferindo o grão para que fique “al dente”, nem cru, nem cozido demais. Em seguida adicionar a manteiga e o queijo, ajustando o sal. Reservar

Filé

Tempere o filé mignon com sal e grelhe na manteiga.

Molho rotie

Faça um refogado de cebola, azeite, alho-poró, alho, louro e a carne cortada em cubinhos. Depois que a carne estiver bem refogada, adicione vinho tinto e água. Deixe cozinhar durante o tempo que for necessário para que a carne fique desmanchando. Quando a carne estiver neste ponto, peneire para tirar os pedaços maiores e deixe o molho apurar mais um pouco para que fique bem consistente e saboroso.

Molho de jabuticabas

Ferver o molho rotie, adicionar a geléia de jabuticabas até obter consistência cremosa e homogênea, completamente dissolvida.

Servir uma porção do risotto e com o filé, cobrindo este com uma colherada generosa do molho de jabuticabas.