



## RISOTO NERO COM TELHA DE PARMESÃO

**CLÁUDIO SANTIAGO**

chef do Restaurante Marquês  
Rua Marquês de Maricá, 56  
Santo Antônio - 31 3293.8256



### Ingredientes

80g de arroz negro  
20g de abobrinha  
20g de berinjela  
20g de cenoura  
10g de aipo  
5 folhas de manjeriço  
10g de cebola cortada em cubos bem miúdos  
500ml de vinho branco seco  
500ml de creme de leite fresco  
30g de manteiga  
50ml de azeite  
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto  
100g de parmesão Grana Padano

### Modo de fazer

Refogue o arroz no azeite; junte o vinho. Deixe reduzir e vá acrescentando água quente até o total cozimento do arroz, reserve. Corte os legumes em cubos médios e cozinhe al dente; reserve os legumes e o líquido do cozimento separadamente. Rale o parmesão em fios compridos. Espalhe metade do queijo numa frigideira de teflon e deixe derreter e dar liga. Vire uma vasilha pequena de porcelana de cabeça para baixo e espalhe o queijo derretido sobre essa superfície; deixe esfriar. Numa panela refogue a cebola em azeite. Acrescente o arroz e um pouco da água do cozimento dos legumes; deixe ferver até reduzir. Acrescente o creme de leite e vá mexendo até encorpar. Acrescente os legumes e o restante do queijo parmesão; tire a panela do fogo e acrescente a manteiga gelada. Mexa vigorosamente e acerte o sal. Sirva num prato, sobre a telha de parmesão.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533  
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br