



## RISOTO DE ALCACHOFRA COM PARMA CROCANTE

**chef Luiz Thiago**



### INGREDIENTES

50 ml de azeite  
200g de alcachofra em conserva  
240g de arroz arbóreo  
60g de creme de leite fresco  
120g de presunto de Parma fatiado  
60g de queijo parmesão  
500ml de caldo de legumes  
50ml vinho branco  
Sal e pimenta do reino para temperar.

### MODO DE PREPARO

Numa panela, refogue a cebola no azeite até que fique transparente. Em seguida, coloque o arroz e deixe refogar por 5 minutos. Acrescente o vinho branco, a pimenta do reino e sal a gosto, e deixe que o vinho se evapore.

Vá acrescentando aos poucos o caldo de legumes, mexendo sempre até que o arroz esteja cozido.

Entre com a alcachofra picada em pedaços médios e em seguida desligue o fogo, acrescente o parmesão e o chantilly (creme de leite batido até obter a textura de um chantilly).

Para finalizar, decore com fatias de presunto de parma crocante, que deve ser levado ao forno em 150 graus por 10 minutos ou até que obtenha uma textura crocante.

Bom apetite!

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533  
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br