



Receita da Semana



RISOTO DE ASPARGOS COM AÇAFRÃO



INGREDIENTES:

- 1 Colher de sopa de açafrão
- 400 gramas de Aspargos cortados
- 1 Colher de sopa de manteiga
- 1 Cebola média cortada
- 1 1/2 Xícara de chá de arroz arbóreo
- 2/3 Xícara de chá de vinho branco seco
- 4 Xícaras de chá de caldo quente de legumes
- 1/4 de xícara de chá de queijo parmesão ralado (opcional)
- Sal e pimenta moída na hora (á gosto)

PREPARO:

Mergulhe o açafrão em 1 colher de sopa de água morna por 15 minutos.

Retire as pontas dos aspargos e reserve; corte os talos restantes em pedaços de 0,5 cm.

Derreta a manteiga em uma panela grande em fogo médio.

Acrescente a cebola e refogue por 5 minutos.

Adicione o arroz, o açafrão com a água em que estava mergulhado e o vinho.

Quando começar a ferver, abaixe o fogo e cozinhe, mexendo, por 5 minutos, até que o vinho evapore.

Despeje uma concha de caldo de vegetais na panela.

Deixe ferver em fogo baixo mexendo sem parar por 20 minutos, acrescentando uma concha por vez e esperando até que todo o caldo seja absorvido antes de despejar outra concha.

Acrescente os pedaços de aspargos e continue cozinhando sem parar de mexer por 3-4 minutos até que o arroz esteja cozido.

Retire do fogo, se quiser polvilhe com queijo parmesão, cubra e deixe em repouso por 5 minutos.

Cozinhe as pontas dos aspargos no vapor por 4 minutos até amaciarem, depois espalhe sobre o risoto.

Sirva com sal e pimenta.

