

# Rizotto de Manjericão

*A textura do risotto fica perfeita quando se inclina o prato e o arroz faz ondas como o mar (all'onda)*



## Rizotto de Manjericão

Arnaldo A textura do risotto fica perfeita quando se inclina o prato e o arroz faz ondas... Atualidade Rizotto de Manjericão European [Imprimir](#)

Pessoas: 4 Tempo de Preparação: 10 minutos Tempo de Confeção: 30 minutos 30 minutos

Nutrition facts: 200 calories 20 grams fat

Rating: 5.0/5

( 1 voted )

## Ingredientes

- 350 g de arroz arbóreo
- 125 ml de vinho branco seco
- 1 cebola pequena picada
- 60 g de manteiga
- 1 dente de alho
- 2 colheres de sopa de queijo ralado (parmigiano ou de meia cura)
- Caldo de legumes (suficiente para cobrir o arroz)
- Sal e pimenta a gosto

## Instruções

1. Num tacho, refogue ligeiramente a cebola, o alho e o mel em azeite
2. Adicione o vinho branco até evaporar
3. Envolve o arroz no refogado (2-3 minutos)
4. Cozinhe o arroz *al dente* no caldo de legumes
5. Quando estiver bem cremoso, acrescente uma colher bem cheia de molho pesto.
6. Desligue o fogo e mexa bem
7. Decore com folhas de manjeriço e raspas de queijo parmigiano

### Ingredientes molho pesto:

2 dentes de alho.  
1 cc de sal.  
1 chávena de folhas de manjeriço fresco.  
50 g de pinhões previamente tostados.  
100 g de queijo parmesão ralado.  
 $\frac{1}{2}$  chávena de chá de azeite.  
1 cc de vinagre de cidra.  
1 cc de mel.  
Pimenta a gosto.

### Preparação:

Coloque todos os ingredientes num copo e triture suavemente com a varinha mágica. Retifique os temperos.