

RISOTTO AL TARTUFAIO

COM ANDRÉ TOGNINI

INGREDIENTES

- 400g de arroz carnaroli
- 250g de grana padano
 - 50g de manteiga
- 2L de caldo de legumes
 - 5g de sal
 - 5g de salsinha
 - 500ml de azeite
- 50g de carpaccio de trufa

CALDO DE LEGUMES

- 1 cenoura
- 1 cebola branca
- 1 alho poró
- 500ml de água

MODO DE PREPARO

RISOTTO

- Refogar a cebola no azeite, acrescentar o arroz. Deixe refogar, acrescente o vinho branco deixe evaporar e coloque o caldo de legumes aos poucos. Para finalizar acrescente a manteiga (o queijo no final e fora do fogo). Para servir colocar sobre o risotto o carpaccio de trufa e azeite.

CALDO DE LEGUMES

- Corte os legumes grosseiramente. Coloque água e os legumes em uma panela e leve ao fogo. Quando abrir fervura deixe cozinhando por mais 5 minutos e desligue. Coe com a ajuda de uma peneira e reserve.