



André Boccato

Risotos

50 Receitas



Resumo de Risotos

Com o lançamento de Risotos - 50 Receitas, o Senac São Paulo traz para os domínios da cozinha de casa um dos pratos mais fantásticos e versáteis da culinária italiana: o risoto!

Prato que tem como base o grão de arroz, um bom caldo - que pode ser de legumes, carne, aves ou peixe , um pouco de vinho, manteiga, queijo ralado, acrescidos dos mais variados ingredientes, o risoto entrou para a história por meio do famoso risotto alla milanese, aquele succulento e cremoso arroz, colorido e perfumado pela flor de açafão - e que combina divinamente com carnes vermelhas, como a rabada, ou ossobuco, prato não menos milanês.

Difícil é escolher o que experimentar primeiro: Risoto de Abobrinha com peito de peru; Risoto de Alcachofra com queijo prato; Risoto de Brócolis e bacon; Risoto de Palmito, abobrinha e gorgonzola; Risoto de Linguiça com amêndoas; Risoto de Muçarela de búfala e tomate seco.

Está tudo revelado neste imperdível livro de cozinha, feito para todos que amam comer bem, mas não querem desperdiçar tempo nem muitos esforços no preparo. Risotos são justamente o melhor exemplo nesse sentido.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)