



Risoto de café

Ingredientes:

Para o caldo:

100gr de cebola em cubos

50gr de salsão em cubos

50gr de cenoura em cubos

150ml de café coado

250ml de água

50ml de vinagre balsâmico

Para o risoto:

200gr Arroz para risoto (arbóreo ou carnaroli)

2 dentes de alho picado

¼ de cebola picada

100gr de manteiga sem sal

100gr de queijo parmesão

20ml de Azeite ou óleo

Sal Q.B.

Modo de preparo:

Vamos começar pelo caldo, em uma panela funda colocamos a cebola, a cenoura e o salsão e damos uma leve tostada, assim que todos os legumes começar a tostar acrescente os líquidos deixe ferver por pelo menos 10 minutos para apurar todos os sabores e reserve.

Para o risoto em uma outra panela coloque o azeite ou óleo, acrescente a cebola e o alho e refogue ate começar a dourar, em seguida acrescente o arroz e refogue tudo junto, assim que o arroz estiver translucido só com o centro branco ai já esta pronto para o caldo.

Vamos colocar o caldo em três etapas, na primeira colocamos até cobrir os grãos e mexendo o tempo todo até começar a secar, assim que secar acrescentamos a

segunda parte ate cobrir todos os grãos novamente e mexendo constate mente, o risoto vai começar a ficar licoroso, assim que secar entramos com o restante do caldo e mexemos vigorosamente até começar a secar e ficar cremoso, nessa hora apresentamos a manteiga e mexemos até incorporar no risoto, retire a panela do fogo e acrescente o queijo e mexa ate o queijo dar a cremosidade final, acerte o sal e sirva imediatamente.

Vinagrete de café

Ingredientes:

50ml de café coado

50ml de azeite

25ml de redução de balsâmico

Sal Q.B.

Pimenta Q.B.

Modo de preparo:

Em um recipiente misture todos os ingredientes, acerte o sal e a pimenta e sirva com sua salada de preferência.

Redução de balsâmico

Ingredientes:

500ml de vinagre balsâmico

250gr de açúcar

Modo de preparo:

Em uma panela leve ao fogo baixo mexa até o açúcar dissolver e deixe ferver ate ficar em ponto de calda, deixe esfriar e estará pronto para servir.

Nos siga no instagran

@estaçaoobistro

@chef_monteiro_jr