



RISTORANTE CLUB

Risoto cremoso com gorgonzola natural e glacê de nabo cozido ao forno

Ingredientes para 5 pessoas

350 g de arroz
2,5 l de caldo
30 g de gorgonzola
50 g de manteiga
10 ml de vinho branco
½ cebola
100 g de nabo
10 ml de azeite extra virgem
50 g de parmesão
Sal e pimenta
20 ml de glucose
Vinagre de maçã

Modo de preparo

Pique a cebola e frite na frigideira com óleo, junte o arroz e refogue-o.
Molhe com o vinho branco, deixe evaporar, junte o caldo e cozinhe.
Uma vez cozido, retire do fogo, acrescente a manteiga, o parmesão, o gorgonzola, misture e corrija o sal e a pimenta.

Glacê de nabo

Coloque os nabos no papel alumínio e cozinhe-os no forno a 140 °C por 2 horas.
Descasque-os, pique-os e coloque-os na panela com a glucose e ½ litro de água.
Deixe ferver por 30 minutos, passe pela peneira e reduza o líquido até a consistência desejada, acrescente uma gota de vinagre para corrigir a cor.
Como alternativa, utilize nabo pré-cozido.