

RISOTTO DE ALCACHOFRA E PESTO VERMELHO



CONFEÇÃO

1. Prepare os ingredientes.

2. Deite 1 cs da marinada das alcachofras na cuba.

3. Cozinhe a cebola e o alho na marinada. Adicione o arroz. Adicione vinho branco.

4. Quando o vinho branco tiver evaporado, adicione o caldo e o pesto. Tempere com sal e pimenta. Mexa.

5. Tempo de cozedura: 6 min.

6. Mexa. Adicione as natas e as alcachofras. Sirva com parmesão.

INGREDIENTES

- 300 G ARROZ CARNAROLI PARA RISOTTO
- 90 G DE CEBOLA, DESCASCADA E FINAMENTE PICADA
- 3 DENTES DE ALHO DESCASCADOS E PICADOS
- 90 ML DE VINHO BRANCO
- 600 ML DE CALDO DE LEGUMES
- 60 G DE PESTO VERMELHO
- 300 G DE CORAÇÕES DE ALCACHOFRA MARINADOS, CORTADOS EM DUAS OU TRÊS
- 60 G DE CHANTILLY
- 3 COLHERES DE SOPA DE PARMESÃO