

RISOTTO DE TOMATE



Revista
Ago. | Set. 06

Fotos: Nuno Campos
Chef: Boris Schijvens

INGREDIENTES

275 g de arroz Arborio (risotto) • 1 cebola finamente picada • 2 colheres de sopa de azeite • 200 ml de vinho branco • 150 g de paté de tofu com tomate Tangy • 200 ml de caldo de galinha • 60 g de queijo parmesão ralado • 1 colher de sopa de manteiga • 1 colher de sopa de azeite extra virgem • 250 g de tomates pelados, sem sementes • Sal e pimenta

PREPARAÇÃO

Aqueça numa caçarola o azeite • Junte as cebolas e saltei-as • Adicione o arroz e deixe-o tostar até que os grãos apresentem um ponto branco no centro • Verta o vinho branco e reduza o líquido até que o tacho esteja praticamente seco • Deixe cozer o arroz e adicione gradualmente o caldo de galinha e o paté de tomate • Junte os tomates, o queijo, a manteiga e o azeite • Mexa até obter uma consistência cremosa