

Receita:

## Risoto de Escargots à la Maretti



### Ingredientes para 4 a 6 porções:

- 400 gramas de arroz arbóreo
- 500 gramas de escargots pré-cozidos **Helix** (previamente descongelados)
- 400 gramas de cogumelos frescos cortados em quatro
- 50 gramas de cogumelos secos (funghi porcini)
- 200 gramas de manteiga sem sal
- 1 cebola grande bem picada
- 2 dentes de alho bem picados
- 1 ½ copo de vinho branco seco
- 2 litros de caldo de carne ou de legumes
- 1 xícara de creme de leite fresco
- 5 colheres de sopa de queijo Parmesão ralado
- sal e pimenta a gosto
- salsinha picada e em ramo para enfeitar

Receita:

## Risoto de Escargots à la Maretti

(continuação)



### Modo de Preparo:

- Passe os cogumelos secos por água corrente e depois coloque-os numa vasilha com água limpa em quantidade suficiente para cobri-los, Reidratar por cerca de 30 minutos.
- Uma vez reidratados, devem ser cortados em pedaços não muito pequenos e separados. A água em que foram reidratados deverá ser coada em pano fino e reservada 1 xícara.
- Numa panela, coloque a metade da manteiga e refogue a cebola, depois o alho e os cogumelos frescos. Junte os cogumelos secos já reidratados, depois os escargots **Helix** descongelados. Em seguida, coloque o arroz e refogue tudo junto por mais 5 minutos.
- Junte a água de reidratação do funghi e deixe evaporar
- Junte o vinho branco e refogue até que esteja completamente evaporado
- Adicione aos poucos o caldo de legumes em quantidade que apenas cubra o arroz.
- Mexendo sempre, vá juntando, aos poucos, o caldo quente.
- Atenção: o caldo a ser adicionado ao risoto deverá estar sempre na mesma temperatura do arroz.
- Quase no final do, adicione o creme de leite e acerte o teor de sal e pimenta.
- Continue mexendo sempre e acrescentando o restante do caldo.
- O arroz deverá ficar cozido “al dente” e nunca completamente seco.
- Adicione o queijo ralado e, a salsinha e mexa bem.
- Retire a panela do fogo e junte o restante da manteiga. Quanto mais fria estiver a manteiga, mais brilhante ficará o risoto.
- Enfeite com ramos de salsinha.