



Saiba como fazer uma deliciosa receita de Risoto de Mignon Suíno Alegra.

Ingredientes

- 2 xícaras de chá de arroz arbóreo
- 1 cebola média picada
- 2 xícaras de vinho branco seco
- 1 colher bem cheia de manteiga sem sal
- 2 litros de caldo de legumes
- 100 g de queijo parmesão ralado
- sal e pimenta do reino móida a gosto
- 5 tomates italiano maduro sem pele e sem semente em cubos grandes
- 3 filet mignon suíno Alegra, cortados em escalopes
- 2 colheres de sopa de manjeriço
- 1 fio de azeite de oliva
- 1 folha de louro

Modo de preparo

- 01 Tempere o Mignon com sal



- 02Coloque uma colher bem cheia de manteiga em uma frigideira
 - 03Adicione um fio de azeite
 - 04Sele a carne dos dois lados
 - 05Reserve
 - 06Para o caldo de legumes, adicione 1/2 cebola, um fio de azeite e 2,5l de água
 - 07Deixe por 40 minutos em fogo baixo
 - 08Coar e reservar
 - 09Para o arroz, doure uma cebola, 2 folhas de louro e adicione 2 xícaras de arroz arbóreo
 - 10Adicione 2 xícaras de vinho branco seco
 - 11Mexe até o Álcool evaporar e o arroz ficar "al dente"
 - 12Adicione o caldo aos poucos
 - 13Adicione 5 tomates picados sem pele e semente
 - 14Adicione 2 colheres de manjeriço
 - 15Adicione 100g de queijo parmesão e uma colher de manteiga sem sal
 - 16Mexe até ficar homogêneo e pronto!
-