



Ingredients

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

Preparation Method

- 01(Português) Tempere o Mignon com sal
- 02(Português) Coloque uma colher bem cheia de manteiga em uma frigideira



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