

Risoto de Fundos de Alcachofras

Ingredientes

- ½ quilo de arroz italiano
- 6 fundos de alcachofras
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de noz moscada
- 100 g de queijo ralado
- 1 creme de leite light
- 1 colher de margarina
- 1 cubinho de legumes dissolvido em ½ litro de água
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho amassados
- ½ copo de vinho branco
- ½ colher de café de aromatizante de gengibre
- ½ colher de café de aromatizante de louro

Modo de Fazer

Numa panela média, fritar a manteiga com a cebola picada e o alho, acrescentando o arroz e refogando aos poucos. Quando estiver bem refogado, colocar aos poucos a água com o cubo de legumes dissolvido, mais o sal e a noz moscada até o arroz ficar ao dente. Por último, acrescentar o creme de leite, o queijo ralado, as alcachofras picadas e o vinho branco, servindo em seguida.

