

# Queridinho do inverno

MINERVINO JÚNIOR/CB



Com a chegada na estação mais fria do ano, aumenta a procura pelo risoto, escolha dos brasilienses para os dias gelados. Confira onde saborear o prato que é a cara do inverno

**Isabela Berrogain**

O inverno é sinônimo de acolhimento, abraço, comida saborosa e bom vinho, características que também remetem a um dos pratos preferidos dos brasileiros. Original da Itália, o risoto se popularizou no Brasil e virou a principal pedida durante o período de inverno. Seja acompanhada por um delicioso corte de carne seja em receita vegetariana, a iguaria europeia faz sucesso

nos almoços em família ou jantares românticos do fim de semana.

Para o chef Matheus Grilo, responsável pela cozinha do Timo Cantina, comer risoto no inverno é uma experiência gastronômica. “O ato de comer risoto gera uma memória afetiva, porque nós geralmente estamos acompanhados, ou em um dia especial. Nesse período de frio, é normal buscarmos pratos mais aconchegantes, que possam ser compartilhados, e o risoto é uma

dessas opções”, defende o chef.

Ariane Reis, proprietária do Bistrô Maison, aponta o arroz como o grande chamativo do prato. “O brasileiro tem o arroz como um dos principais alimentos das suas refeições. Temos pratos típicos de várias regiões, como o arroz carreteiro, oriundo do Sul, a galinhada típica do Goiás”, lista. “No risoto, os tipos de arroz utilizados, como o arbóreo, carnaroli, vialone, trazem cremosidade aos pratos, sem

deixá-los grudados e sem a adição de cremes”, explica a proprietária.

“A versatilidade do risoto que é elaborado, desde pratos veganos aos acompanhados por diversas proteínas, fez com que ele caísse no gosto dos brasileiros. Quem resiste a um delicioso risoto ao dente, bem cremoso e quentinho?”, indaga Ariane.

Queridinha dos brasilienses, a receita italiana faz parte do menu da maioria dos restaurantes da cidade. Confira!