

## Como saber se o risoto está no ponto certo?

Apesar da variedade de restaurantes que oferecem uma variedade de sabores com espaços aconchegantes, a experiência de cozinhar o próprio risoto pode se transformar em uma imersão sensorial e gastronômica. Para atingir a característica do arroz 'al dente', combinado com a cremosidade e textura aveludadas, é preciso estar atento ao preparo.

Segundo o chef do Cantucci, Rodrigo Melo, o segredo do risoto é encontrar o equilíbrio entre a textura e o sabor, garantindo que

o grão do arroz esteja com uma leve firmeza no centro, mas não com a sensação de cru. "É importante provar constantemente para ajustar o tempero e garantir a harmonia dos ingredientes, transformando a sofisticação de um prato clássico em algo acessível e convidativo, mantendo a essência de uma boa gastronomia", afirma.

Para alcançar o sabor e textura típicos do prato, o arroz não deve estar grudado, e, sim, com a consistência cremosa e envolvente, sem ser pesada. "O risoto jamais poderá ter adição de cremes para torná-lo cremoso. A cremosidade tem que vir do próprio arroz, que solta amido durante o preparo e traz suculência", completa a chef Toni



KAYO MAGALHÃES/CB/DA PRESS

**Risoto de camarão do Cantucci**

Raniele, do Bistrô Maison.

De acordo com o chef e proprietário do Le Jardin Bistrot, Tiago Santo, a qualidade dos ingredientes também impacta no resultado do prato, principalmente do vinho, do queijo e da manteiga, responsáveis pelo sabor final. A adição do queijo e da manteiga no prato consiste na

técnica italiana "mantecatura". Esses dois ingredientes, juntos com o amido do arroz, devem ser misturados vigorosamente para garantir a cremosidade e textura do risoto.

"Um dos indicadores mais importantes ao mexer o risoto na panela é observar se ele forma uma 'onda' suave. Esse movimento

indica que a consistência está no ponto certo, cremosa e fluida, sem excesso de líquido", afirma a chef Ticiane Werner. Para finalizar, risoto deve ser servido imediatamente após o preparo. "Como ele continua cozinhando mesmo fora do fogo, deixá-lo esperando pode fazer com que passe do ponto ideal", completa ela.

Secretaria de Turismo GDF

Apresenta:



# BOTECAR É ARTE

BRASÍLIA

coma, viva e compartilhe

CERVEJA OFICIAL:

ORIGINAL

06/11 a 07/12



Leia o QRcode e saiba mais.



encontro



Patrocínio:

Promoção:

Realização:

Termo de Fomento: