



RISOTO DE QUEIJO COM MIGNON

Ingredientes:

- 180g de filé mignon Jacomeli Alimentos cortado em medalhão
- 2 colheres de sopa azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto
- 600ml Caldo de legumes
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de cebola branca picada
- 1 ½ xícara de chá de arroz arbóreo cru
- ¾ xícara de chá de queijo parmesão ralado
- ½ xícara de chá de vinho branco seco



RISOTO DE QUEIJO COM MIGNON

Modo de Preparo do Mignon:

1. Tempere o mignon Jacomeli Alimentos com o sal e a pimenta do reino moída e reserve.
2. Coloque uma frigideira no fogo, quando estiver bem quente, acrescente 01 colher de sopa de azeite e o medalhão de mignon da Jacomeli Alimentos. Deixe grelhar por cerca de 3 minutos em cada lado ou até selar (esse processo ajuda a manter os sucos da carne, garantindo mais sabor e suculência). Se preferir uma carne mais passada, abaixe o fogo e deixe cozinhando um pouco mais. Pode ir apertando com o dedo para ver o ponto, quanto mais dura estiver à carne, mais passada ela estará.



RISOTO DE QUEIJO COM MIGNON

Modo de Preparo do Risoto:

1. Em uma panela ferva o caldo de legumes depois mantenha em fogo baixo.
2. Em outra panela com 01 colher de azeite refogue a cebola em fogo médio até “suar”, junte o arroz e cozinhe por 3 minutos ou até ficar transparente. Adicione o vinho branco e mexa até secar. Adicione uma concha de caldo de legumes e mexa até que o arroz tenha absorvido o caldo. Repita esse processo até usar todo o caldo, ou até o arroz ficar al dente. (Se o caldo acabar, e for necessário, junte água quente). Quando o arroz estiver quase pronto, adicione a manteiga e o queijo parmesão. Misture bem até emulsionar e ficar cremoso. Acerte o sal se necessário.
3. Sirva o risoto bem quente acompanhado do filé mignon grelhado da Jacomeli Alimentos e uma taça de vinho. Bom apetite!