

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Hellida Kelsch



Risoto Dourado

Ingredientes:

300g de arroz arbóreo;
200g de tapioca granulada;
300 de queijo coalho;
100g de açúcar;
200g de leite de coco;
Uma fava tonka (cumaru);
200g de leite integral;
50g de manteiga;
350g de doce de leite;
300g de cubos de manga;
500g de gordura de palma para fritar.

Modo de Preparo:

1. Numa panela com o fundo aquecido coloque um fio de óleo e em seguida jogue o arroz arbóreo, a tapioca granulada e refogue;
2. Em seguida, jogue o leite de coco, o açúcar, o leite integral e a fava tonka;
3. Deixe cozinhar até reduzir fora do fogo coloque o queijo coalho ralado e a manteiga mexa até dissolver o queijo e despeje numa pirex (ou tigela) e leve à geladeira até ficar firme/duro;
4. Depois que firmar, corte em cubos e frite em gordura de palma; deixe escorrer para sair o excesso de fritura;
5. Sirva com gotas de doce de leite e a manga em cubos.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Agricultura e Pecuária



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



PERNAMBUCO

MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

