



SABORES DA  
ITÁLIA



## RISOTTO DE MIGNON E MIX DE MOSTARDAS ANCIENE E DIJON



### Ingredientes:

- 2 Xícaras de Arroz Arbório DIVELLA
- 800gr de File Mignon Cortado Em Tiras
- 4 Colheres de Sopa de Manteiga
- 1 Taça de Vinho Branco Seco
- 2 Colheres Sopa Mostarda Ancienne BEAUFOR
- 2 Colheres Sopa Mostarda Dijon BEAUFOR
- 100gr de Parmesão Ralado
- 1 Litro de Caldo de Legumes
- Sal
- Pimenta Negra CARMENCITA

### Receita Básica do Caldo de Legumes:

- 1 Litro de Água
- Cenoura Cortada Grosseiramente
- 1 Cebola Cortada em 4 Partes
- 2 Talos de Salsão
- 1 Alho Poró

### Modo de preparo:

Aquecer o caldo e manter aquecido.

Numa frigideira, colocar 2 colheres de manteiga e fritar as tiras de mignon até ficarem douradas. Reservar. Em outra panela, colocar 01 colher de manteiga e refogar a cebola. Em seguida colocar o arroz e envolver com a cebola. Jogar o vinho branco e deixar evaporar o álcool.

Ir colocando o caldo aos poucos, mexendo sempre. Adicionar o file e as mostardas.

Quando o arroz estiver cozido, porém “al dente”, colocar o parmesão e 1 colher de manteiga. Mexendo bem para ficar cremoso. Temperar com sal e pimenta.

Seleção:



ALIMENTOS