

Risoto de Beterraba com Queijo de Cabra e Polvo Grelhado

Olá, a receita de hoje é incrível. O risoto é inspirado num prato do restaurante Maní de São Paulo, da super chef Helena Rizzo.

Ficou muito bom, além de lindo!

Espero que façam e gostem tanto quanto nós. Vamos fazer para 04 pessoas.



[clique para ampliar](#)

Ingredientes:

- 300 gramas de arroz arbóreo;
- 1/2 cebola picadinha;
- 1 taça de vinho branco;
- 1 litro de água fervendo;
- 1 caldo de galinha ou legumes;
- 2 colheres (sopa) de manteiga;
- fio de azeite;
- sal e pimenta do reino a gosto;
- Suco de 2 beterrabas na centrífuga ou batidas no liquidificador com pouca água e peneirada;
- 150 gr. queijo de cabra cremoso;
- mini rúcula para decoração;
- 4 tentáculos de polvo.

Polvo: Cozinhe congelado mesmo, em água fervente por 40 minutos com uma cebola e 2 folhas de louro. E depois grelhar com um pouco de azeite.

Risoto: Para aprender o passo-a-passo [Clique Aqui](#) – que tem bem explicadinho como se faz risoto. Neste caso, intercale o caldo de legumes com o suco da beterraba, até o arroz ficar macio.



clique para
ampliar

Montagem: coloque pedacinhos do queijo de cabra dentro do prato, sirva o risoto por cima, o tentáculo de polvo e decore com a mini rúcula e sirva em seguida!



Clique para
ampliar

TEMPO: 1 hora

DIFICULDADE: média

CUSTO: \$\$