

# RISOTO DE TOMATE CAPRESE

Por Claude Troisgros



## INGREDIENTES DO CALDO DE TOMATE

- 06 tomates maduros
- 1 molho de manjeriço picado
- ½ dedo de moça fatiada
- 1 cabeça de alho cortada em duas
- 1.2 litro água fervendo
- Sal

### COMO PREPARAR

1. Cortar os tomates em cubos.
2. Temperar com sal e amassar bem com as mãos.
3. Juntar manjeriço, dedo de moça e alho. Misturar.
4. Deixar marinando durante 10min.
5. Colocar numa panela e suar 5min.
6. Juntar a água fervendo e deixar ferver mais 20 min.



## INGREDIENTES DO RISOTO

- 1 cebola picada
- 250 gr. tomates seco picado
- 2 colheres de tomate concentrado
- 300 gr. de arroz Arbóreo
- 1 copo de vinho branco seco
- 200 gr. de parmesão em cubos
- 100 gr. de mini alcaparras lavadas
- 60 gr. aliche picado
- 1 molho de rúcula fatiada
- 1 colher de manteiga
- Sal e pimenta do moinho

### COMO PREPARAR

1. Refogar a cebola no azeite.
2. Juntar o tomate seco e suar bem.
3. Juntar o arroz.
4. Colocar o tomate concentrado e suar mais.
5. Deglacer com vinho branco e reduzir.
6. Acrescentar duas conchas de caldo de tomate coado e reduzir até secar, sem parar de mexer.
7. Continuar a mesma operação com o caldo de tomate colocando de 2 em 2 conchas até chegar ao ponto desejado (al dente).
8. Colocar o parmesão + rúcula + mini alcaparras + aliche + manteiga.
9. Misturar bem.
10. Verificar os temperos.



## TOQUE FINAL

- 8 mini mussarelas de búfala cortadas em 4
- 8 tomates cerejas cortados em 4
- Folhas de manjeriço
- Azeite extra virgem

1. Dispor o risotto num prato fundo.
2. Decorar com mussarela de bufala, tomate cereja e manjeriço.
3. Regar de azeite.