DON GIOVANNI/DIVULGAÇÃO/JC

Na Don Giovanni, de Pinto Bandeira, funciona o Nature Vinho e Gastronomia, complexo comandado pelo chef Rafael Jacobi, que abaixo ensina a fazer um risoto de alcachofras, planta que está em safra no momento

RECEITA

# Para ficar com água na boca

A pedido da reportagem do **Jornal do Comércio**, o chef Rafael Jacobi, do Nature Vinho e Gastronomia, compartilha a receita de uma de suas especialidades: o risoto de alcachofras, planta que está em safra nesse momento. E fique atento para a harmonização. Ele sugere um Don Giovanni Chardonnay (ou outro chardonnay da sua escolha) para ressaltar os sabores desse prato. Certifique-se de que o vinho esteja na temperatura certa, resfriado entre 8 ºC a 10 ºC.

**Risoto de Alcachofra**

**Ingredientes:**

- 400g de alcachofras cortadas em pedaços grandes (a planta está em período de safra, podendo ser encontrada em mercados especializados ou feiras)
- 3 litros de caldo de legumes natural (use cenoura, aipo, abobrinha, 1 cebola, 5 dentes de alho, folhas alho-poró, tostados em uma panela, e adicione 5 litros de água, deixando reduzir em fogo baixo até que fique em 3 litros. Coe e reserve)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 cebola picada
- 2 xícaras (chá) de arroz arbóreo
- 200ml de vinho branco seco
- 100 gramas de parmesão ralado na hora
- Sal e pimenta a gosto

**Modo de preparo**:

1. Comece preparando as alcachofras: coloque-as em uma assadeira e tempere com sal e pimenta a gosto. Espalhe 1/3 da manteiga em cada alcachofra e asse por 20 minutos.
2. Aqueça o caldo de legumes.
3. Mantenha o caldo fervente enquanto prepara o risoto.
4. Derreta 1/3 da manteiga em uma panela larga e refogue a cebola.
5. Acrescente o arroz e refogue por 1 minuto.
6. Adicione o vinho e mexa até evaporar.
7. Vá colocando o caldo de legumes com uma concha, aos poucos, sempre que o caldo secar.
8. Não deixe de mexer o arroz durante o processo.
9. Quando todo o caldo secar, acrescente as alcachofras, mexa bem.
10. Acrescente a manteiga. Finalize com o parmesão e mexa vigorosamente. Prove o sal e, caso seja necessário, adicione mais e prove novamente. Apague o fogo e sirva imediatamente. Decore com ervas frescas e mini brotos.