

# Receita de Risoto Árabe

*Essa receita tem inspiração no **Risoto Árabe** do restaurante [AL Nur](#) de Porto Alegre (amo!). Não sei como eles fazem, não pesquisei a receita e óbvio, fiz meus acréscimos. Acho que a maior diferença está na adição de **berinjela**. Espero que gostem!*

## Receita de Risoto Árabe



### ***Ingredientes***

- 1 berinjela grande;
- 300 gramas de carne picada ou moída;
- 1/2 de xícara de arroz (cru) ou 1 xícara de arroz cozido;
- 1/2 cebola cortada em tiras muito finas;
- 1/2 xícara de salsinha picada;
- 1/2 xícara de amêndoas picadas;
- 150 gramas de manteiga;
- 2 colheres de azeite extra virgem;

– Pitadas de sal, pimenta e cominho.

### ***Como preparar***

Se não tiver arroz cozido pronto, prepare o arroz e reserve. Corte a berinjela, sem casca, em tiras finas. Coloque no escorredor de massa, salpique sal e reserve. Ela deve perder um líquido marrom, onde está concentrado boa parte de seu amargor. Se tiver aparência de muito molhada, seque com tochas de papel.

Corte a cebola e a carne em tiras finas. Se preferir usar carne moída, fique à vontade! Mas use de primeira, pois a se segunda costuma perder muita gordura. Para fazer este prato, já usei *filet mignon*, carne moída, patinho e vazio. Use o que preferir ou que for mais prático para você! *Saiba mais sobre os cortes de carne neste post [aqui!](#)*

Corte finamente a salsinha e as amêndoas e reserve. Inicie o processo de refogar os alimentos separadamente na **manteiga**, com pitadas de sal e pimenta: primeiro a cebola, depois a berinjela, e por fim a carne. Misture estes 3 ingredientes já refogados em uma panela maior (a *wok* é ideal para isso!) e leve ao fogo baixo.

Assim que estiverem quentes e bem misturados, desligue o fogo. Adicione o cominho, o azeite, a salsinha e as amêndoas picadas e misture bem. Sirva acompanhando de salada verde.



### Dicas:

- se preferir ou achar mais prático, ao invés da amêndoa use noz pecan, pistache ou castanha do pará. Considero este ingrediente importante para finalizar as diversas texturas que compõem o prato;
- o azeite só é colocado na finalização para que mantenha seu sabor característico;
- por fim, se quiser deixar esta receita top de linha em questão de sabor e saúde, adicione [Granola Artesanal Salgada](https://nosugarfoods.wordpress.com/) da **No Sugar Foods**! Para comprar, visite o site e conheças os produtos da marca: <https://nosugarfoods.wordpress.com/>