

Risotto with cotechino, blue cheese and leafy greens

Risoto com cotechino, queijo azul e folhas verdes

Chef Stefan Weitbrecht



Serves: 4 px

Preparation time: 35 minutes

Serve: 4 pessoas

Tempo de preparação: 35 minutos

Ingredients / Ingredientes

280 g	Rice	Arroz		Italy/ Itália	
80 g	Roquefort	Roquefort	PDO	France/ França	
40 g	Butter	Manteiga		Ireland/ Irlanda	
To taste/a gosto	Paška sol	Sal marinho refinado Paška sol	PDO	Croatia/ Croácia	
2 tablespoons/2 colheres de sopa	Azeite de Trás-os-Montes	Azeite de Trás-os-Montes	PDO	Portugal/ Portugal	

Preparation / Instruções de preparo

01 Prepare the base:

In a saucepan, heat Azeite de Trás-os-Montes and sauté finely chopped onion until translucent. Add the Rice and stir to toast lightly for 1–2 minutes.

Prepare a base:

Em uma panela, aqueça o azeite de Trás-os-Montes e refogue a cebola finamente picada até ficar translúcida. Adicione o arroz e mexa para dourar levemente por 1–2 minutos.

02 Deglaze and cook:

Add a splash of white wine and let it evaporate. Begin adding hot vegetable or meat broth one ladle at a time, stirring continuously and allowing the liquid to be absorbed before adding more.

Deglaze e cozinhe:

Adicione um pouco de vinho branco e deixe evaporar. Comece a adicionar caldo de legumes ou carne quente, uma por vez, mexendo continuamente e permitindo que o líquido seja absorvido antes de adicionar mais.

03 Add the cotechino and greens:

When the rice is halfway cooked, add sliced or diced cotechino (pre-cooked) and a handful of chopped leafy greens like spinach or chicory. Stir well.

Adicione o cotechino e as verduras:

Quando o arroz estiver meio cozido, adicione cotechino fatiado ou em cubos (pré-cozido) e um punhado de folhas verdes picadas, como espinafre ou chicória. Mexa bem.

04 Finish the risotto:

When the rice is al dente and creamy (after about 17–18 minutes total), lower the heat and stir in Roquefort, Butter, and a pinch of Paška sol. Mix until creamy and well incorporated.

Termine o risoto:

Quando o arroz estiver al dente e cremoso (após cerca de 17–18 minutos no total), abaixe o fogo e misture roquefort, manteiga e uma pitada de sal Paška sol. Misture até ficar cremoso e bem encorpado.

05 Rest and serve:

Let the risotto rest for 2 minutes off the heat before serving. Optionally, drizzle with more Azeite de Trás-os-Montes and top with extra greens or Roquefort crumbles.

Descanse e sirva:

Deixe o risoto descansar por 2 minutos fora do fogo antes de servir. Opcionalmente, regue com mais azeite de Trás-os-Montes e cubra com verduras extra ou pedaços de Roquefort.

EU Quality Schemes / Esquemas de qualidade da UE



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Os logotipos DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida) em alimentos e bebidas das regiões que seguem processos tradicionais específicos de produção são uma garantia de autenticidade e qualidade.



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Este rótulo garante que os produtos certificados como orgânicos tenham cumprido condições rigorosas sobre como devem ser produzidos, processados, transportados e armazenados, com um impacto ambiental limitado. Incentiva o uso responsável da energia e dos recursos naturais; a manutenção da biodiversidade e um alto padrão de bem-estar animal.



EUROPEAN UNION

