



Eletro&Bazar

Clube Angeloni

Institucional

Palavra-chave ou Código

Login

Visualizar Carrinho

DEPARTAMENTOS



Arroz Arbório RISO VIGNOLA

1 kg

▼ Economize R\$ 6,60

R\$ 21,99

R\$ 15,³⁹

—

Quant. ✓

+

- [Adicionar à lista](#)
- [Informações de entrega](#) ✓
- [Formas de pagamento](#) ✓



Descrição do Produto

Arroz Arbório RISO VIGNOLA Caixa 1Kg

O ingrediente ideal para um risoto delicioso!

Um prato tipicamente Italiano que é simples, mas têm seus "segredos". Confira algumas dicas para fazer sucesso e surpreender seus convidados!

Escolher o arroz certo é o primeiro passo, uma vez que ao cozinhar os tipos de arroz arbóreo ou carnaroli liberam amido – formando a típica cremosidade do prato.

Por conterem amido os grãos não devem ser lavados, pois assim não o perderão.

O grande segredo é o caldo adicionado, ele deve ser caseiro – uma receita rápida e que dura até 2 meses se congelada é: Em 1 e ½ litro de água, junte 1 talo de alho-poró, 1 cebola, 1 ramo de alecrim e 1 cenoura. Ferva e coe.

Um líquido ácido, nesse caso um bom vinho branco e seco é o mais indicado. Ele deve ser adicionado normalmente ao arroz após ele ter sido refogado, mas antes do caldo.

O ponto correto é al dente – cozido, mas firme ao morder.

A panela também merece atenção, as de material muito fino aceleram o cozimento do grão, o que atrapalha no controle do ponto correto.

Ao final do cozimento a manteiga será o toque especial. O termo utilizado na gastronomia é "montar na manteiga" e consiste em utilizá-la para emulsificar pratos, deixando-os mais cremosos.

Quando finalizado sirva-o de imediato, este é um prato que deve ser saboreado logo após o seu preparo. Dê preferência aos pratos fundos de louça ou minicaçarolas.



Informações Adicionais

MARCA – Riso Vignola

Peso – 1kg

Denominação – Arroz



Risoto TIO JOÃO Cozinha E Sabor à Parmigiana 175g

Risoto Italiano FIRMA ITALIA Funghi Porc 175g

(R\$ 88,57/ KG)

(R\$ 74,23/ KG)

R\$15,50**R\$12,99**

—

Quant. ▼

+

—

Quant. ▼

+

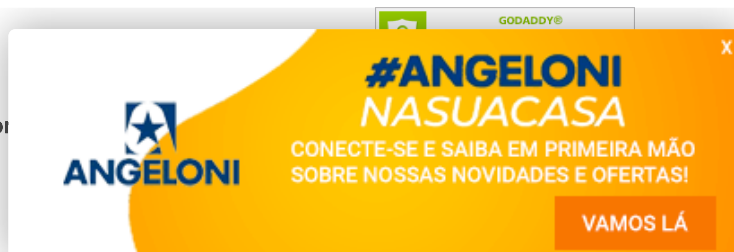
Institucional[Grupo Angeloni](#)[Nossas lojas](#)[Clube Angeloni](#)[Trabalhe conosco](#)**Atendimento**[Teleendas: 48 4002 6060](#)[Ouvidoria: 0800 643 7040](#)[Mapa do site](#)[Trocas e devoluções](#)[Ajuda/FAQ](#)[Fale Conosco](#)[Chat](#)**Formas de pagamento****Certificações**

Receba novidades e promoções

Digite seu nome

Digite seu telefone

Digite seu e-mail



E também fique por dentro recebendo tudo por whatsapp [saiba mais](#)

Encontre a loja mais próxima

Digite seu CEP ou a cidade



A. Angeloni & Cia Ltda – Rod. BR 101, 156,5 Sala 01, Alto Perequê – Porto Belo – Santa Catarina – CEP 88210-000 – Atendimento ao cliente: tempo@angeloni.com.br.

CNPJ: 83.646.984/0069-06 – Inscrição Estadual: 255.251.629 – Copyright @2018 Angeloni

Políticas de Privacidade e Segurança. Não vendemos bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. [Lei número 8069/90. Ler todos os termos.](#) ▼