# Risoto de pera com nozes e queijos

## Ingredientes

1 colher de sopa de manteiga STEFANELLO

1 colher de sopa de azeite canola

1 cebola pequena picada

1 xícara de arroz arbóreo

1/2 taça de vinho branco seco

1 pera cortada em cubinhos

1/2 colher de sopa de manteiga STEFANELLO para refogar a pera

1/2 colher de sopa de açúcar refinada

1/2 xícara de queijo coboco STEFANELLO e mais 200 g em pedaços para decorar

30g de nozes picadas e mais 100g para decorar

Caldo de legumes o quanto baste para o cozimento

Sal a gosto

**Médio**

## Preparo

Em uma panela em fogo alto, coloque a manteiga, o azeite e refogue a cebola até ficar dourada. Acrescente o arroz e refogue bem, mexendo sempre.

Coloque o vinho e continue mexendo até que todo o vinho seque.

Nesse momento você vai começar um processo normal de risoto: coloque uma concha do caldo fervendo, mexa até começar a secar, e assim sucessivamente até que o arroz esteja em um ponto agradável para o seu paladar ou al dente. Quando o arroz estiver no ponto, coloque as peras, as nozes e o queijo,misture bem, acerte o sal e sirva imediatamente, decorando o prato com peras, nozes e queijo.

Atenção: deixe para colocar o sal apenas quando você finalizar o risoto, pois o queijo já contém sal.