Vegetarianas

RISOTTO DE ABÓBORA E COGUMELOS

Receita de Fã
Fácil
30 Min.
2-3 Doses

INGREDIENTES

- 1/2 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE 1.B.
- 150 G ABÓBORA COZIDA
- 50 G COGUMELOS FRESCOS
- 100 G DE VINHO BRANCO*
- 300 G DE ÁGUA
- 1.C. POLPA DE TOMATE
- SAL E PIMENTA 1.B.
- 150 G DE ARROZ PARA RISOTTO (NORMALMENTE USO CAROLINO)
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- REQUEIJÃO FRESCO

CONFEÇÃO

1. Na taça colocar azeite, cebola e alho picado, abóbora e triturar 10 seg., vel 7 com a lâmina de triturar.
2. Adicionar os cogumelos cortos em quartos e refogar, com o acessório misturador P1 de Cozedura Lenta durante 5 min.
3. Colocar o vinho, a água, a polpa de tomate e o arroz e seleccionar o programa P1 de cozedura lenta a 95?C durante 20 min com a tampa de regulação de vapor na posição adequada para risotto.
4. Adicionar a manteiga e misturar na vel.2, a 95?C, durante 2 min.
5. Retirar da taça, aguardar 2 minutos e servir.
6. Espero que gostem!