

RISOTTO DE LIMA E AÇAFRÃO



CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola doce e corte-a grosseiramente. Junte os alhos descascados e raspa de uma lima. Coloque na taça com a lâmina picadora, velocidade 11, 10segundos. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta sem a tampa de vapor durante 7min.
2. Quando o temporizador indicar que faltam 4min, junte o arroz e o açafão. Quando faltar 1min, junte o vinho branco.
3. No final do programa, junte o caldo de legumes e galinha e seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 95°C durante 20min sem a tampa de vapor.
4. Após a cozedura junte a raspa da segunda lima, sumo das 2 limas, o queijo parmesão e a manteiga e misture suavemente. Rectifique os temperos e sirva.

INGREDIENTES

- 2 LIMAS
- 300G ARROZ ARBÓREO
- 50G CEBOLA DOCE
- 5CL AZEITE
- 8CL VINHO BRANCO
- 50CL CALDO DE GALINHA
- 50CL CALDO DE LEGUMES
- 30G QUEIJO PARMESÃO
- 15G MANTEIGA
- AÇAFRÃO Q. B.
- SAL
- PIMENTA