

# RISOTTO DE 3 PIMENTOS



## INGREDIENTES

- 400 GRAMAS DE ARROZ PARA RISOTTO
- 1 PIMENTO VERDE
- 1 PIMENTO VERMELHO
- 1 PIMENTO AMARELO
- 1 CEBOLA ROXA
- 1 DENTE DE ALHO
- AZEITE
- VINAGRE DE CIDRA
- SAL

## CONFEÇÃO

1. Limpe o pimento de sementes e corte aos pedaços. Coloque na CC com a lâmina ultrablade. Junte a cebola em quartos e o alho. Dê 3 toques de pulse e limpe os lados da taça com a espátula. Programe velocidade 10 e pique até ficar com uma espécie de polpa (é normal que precise de limpar várias vezes os lados com a espátula. Para facilitar este processo gosto de usar pimentos pré-congelados - neste caso faça estes passos mas utilize a lâmina de triturar).
2. Mude para o acessório misturador, acrescente um pouco de vinagre de cidra e azeite e programe Slow Cook P1, 10 minutos.
3. Entretanto, lave e escorra bem o arroz.
4. No final do programa, junte o arroz na taça e o dobro da quantidade de água. Tempere com sal. Seleccione Slow Cook, P3 (95º, 20 minutos). Coloque a tampinha de vapor de modo a ter mínimo vapor dentro da taça.
5. Delicie-se!