

# RISOTTO DE ACELGA VERMELHA COM PIMENTOS



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina picadora a cebola cortada grosseiramente. Pique durante 15 seg. na velocidade 11.
2. Substitua agora a lâmina pelo acessório misturador e junte o azeite assim como os caules da acelga em pedaços, e seleccione o programa de cozedura lenta P1 durante 6 minutos (sem a tampa reguladora de vapor).
3. Quando o temporizador indicar que faltam 4 minutos, junte o arroz e logo depois, quando faltar apenas 1 minuto, junte o vinho tinto. No final do programa, deite o caldo de legumes e os pimentos em cubos e seleccione o programa de cozedura lenta P3 a 95º C durante 20 minutos, mas agora com a tampa reguladora de vapor.
4. Quando faltar 2 minutos para terminar o tempo, junte as folhas de acelgas, ripadas ou picadas grosseiramente.
5. Após a cozedura, junte parmesão a gosto e a manteiga e, com a ajuda da espátula, envolva tudo delicadamente.
6. Sirva de imediato, guarnecendo com raspas de limão e mais queijo parmesão ralado.

## INGREDIENTES

- 4CL DE AZEITE
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 FOLHAS DE ACELGA, HASTES SEPARADAS DOS CAULES
- 7 CL DE VINHO TINTO (OU PODEM USAR BRANCO), DE BOA QUALIDADE
- 2 PEDAÇOS DE PIMENTO (VERMELHO E AMARELO) EM CONSERVA
- 350 G DE ARROZ CARNAROLI
- 900 G DE CALDO DE LEGUMES
- 40 G DE MANTEIGA
- RASPAS DE 1/2 LIMÃO
- QUEIJO PARMESÃO Q.B.