

CEVADOTTO DE COGUMELOS, BETERRABA E AÇAFRÃO



INGREDIENTES

- 200G DE CEVADA EM GRÃO
- 2 BETERRABAS PEQUENAS
- 200G DE COGUMELOS
- 1/2 COLHER DE CHÁ DE FIOS DE AÇAFRÃO
- 50G DE COENTROS FRESCOS
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 CEBOLA
- 1 COPO DE VINHO BRANCO DE BOA QUALIDADE
- 700ML DE CALDO DE GALINHA
- AZEITE QB
- SAL E PIMENTA QB
- QUEIJO PARMESÃO QB
- CEBOLINHO QB

CONFEÇÃO

1. Retire os pés aos cogumelos e fatie os "chapéus".

2. Descasque as beterrabas e parta-as em quartos.

3. Na taça coloque o acessório misturador, o caldo de galinha, as beterrabas, os coentros, 1/2 cebola e os pés dos cogumelos. Programe Slow Cook P2 a 100º durante 20 minutos.

4. Coe o caldo para uma taça, junte os fios de açafrão e reserve. Parta a beterraba em pequenos quadrados e reserve.

5. Coloque a lâmina picadora na taça com 1/2 cebola e o dente de alho de pique durante 10 segundos, velocidade 12.

6. Substitua a lâmina pelo acessório misturador, junte o azeite e programe Slow Cook P1 durante 7 minutos, sem a tampa reguladora de vapor.

7. Quando estiverem a faltar 4 minutos para o fim junte a cevada e quando faltar 1 minuto adicione o vinho.

8. Assim que terminar junte o caldo reservado e programe Slow Cook P3 a 95º durante 25 minutos, com a tampa reguladora de vapor.

9. Quando estiverem a faltar 4 minutos para o final acrescente os cogumelos e a beterraba.

10. Adicione queijo parmesão a gosto, retifique os temperos e programe velocidade 2 a 100º durante 2 minutos.

11. Sirva polvilhado com cebolinho e mais parmesão, se desejar.
