

# RISOTTO DE CHAMPANHE, AÇAFRÃO E SALMONETE



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Na taça do robot, com a lâmina picadora, pique a cebola na velocidade 11 durante 20 segundos.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador e verta 2 colheres de sopa de azeite. Selecione o programa P1 durante 7 minutos, sem a tampa reguladora de vapor. Quando faltarem 4 minutos, junte o arroz. Quando faltar apenas 1 minuto, verta o champanhe.
3. No final do programa, verta o caldo de galinha e selecione o programa de Cozedura Lenta P3 durante 22 minutos, com a tampa reguladora de vapor.
4. Entretanto, retire as espinhas do salmonete. Numa frigideira, deite 2 colheres de sopa de azeite e coloque os filetes com o lado da pele virado para baixo. Tempere com sal e pimenta e deixe cozinhar durante cerca de 4 minutos.
5. No final da cozedura, retire a frigideira do lume e deixe repousar durante alguns minutos na frigideira.
6. No final do programa de Cozedura Lenta, adicione a manteiga e o açafrão no risotto e misture delicadamente com a espátula. Deixe repousar durante 2 minutos. Coloque um pouco de risotto em cada prato e 2 filetes de salmonete. Polvilhe com as raspas de queijo parmesão.

## INGREDIENTES

- 150 G DE ARROZ ARBORIO
- 20 CL DE CHAMPANHE
- 1 CEBOLA
- 40 CL DE CALDO DE GALINHA
- 50 G DE MANTEIGA COM SAL
- 1 PITADA DE AÇAFRÃO
- ALGUMAS RASPAS DE QUEIJO PARMESÃO
- 4 FILETES DE SALMONETE
- AZEITE
- SAL
- PIMENTA