

# RISOTTO DE BACON E COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente.

---
2. Coloque na taça com a lâmina picadora e pique na velocidade 11 durante 10 seg.

---
3. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador.

---
4. Junte o azeite e seleccione o programa cozedura lenta P1, sem a tampa, durante 7 min.

---
5. Quando o temporizador indicar que faltam 4 min., junte o arroz.

---
6. Quando faltar 1 min., junte o vinho branco.

---
7. No final do programa, junte o caldo de galinha, os cogumelos, o bacon, sal, pimenta e alho em pó a gosto e seleccione o programa de cozedura lenta P3 a 95 °C durante 20 min., sem a tampa de regulação de vapor.

---
8. Após a cozedura, junte o queijo parmesão, o queijo mozzarella e a manteiga e misture suavemente com a espátula.

---
9. Rectifique os temperos, se necessário, e sirva de imediato.

---

## INGREDIENTES

- 300 G ARROZ ARBÓREO
- 50 G CEBOLA BRANCA
- 5 CL AZEITE
- 8 CL VINHO BRANCO
- 90 CL CALDO DE GALINHA
- 50 G QUEIJO PARMESÃO
- 10 G QUEIJO MOZZARELA
- 15 G MANTEIGA
- SAL
- PIMENTA
- ALHO EM PÓ