

# RISOTTO DE ERVILHAS E PRESUNTO



## INGREDIENTES

- 300 G ARROZ ARBÓREO
- 1 CHALOTA
- 5 CL AZEITE (80 G)
- 8 CL VINHO BRANCO
- 90 CL CALDO DE GALINHA
- 170 G ERVILHAS CONGELADAS
- 30 G PARMESÃO RALADO
- 80 G PRESUNTO

## CONFEÇÃO

1. Descasque a chalota e pique grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Deite o azeite na taça e seleccione o programa P1 de cozedura lenta (sem a tampa de regulação de vapor) a 130 °C durante 7 min.
2. Quando o temporizador indicar que faltam 4 min., junte o arroz. Quando faltar apenas 1 min., junte o vinho branco.
3. Quando o programa terminar, deite o caldo de galinha e seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 95 °C durante 22 min. e coloque a tampa do vapor. Junte as ervilhas 10 min. antes do final da cozedura.
4. Após a cozedura, junte o queijo parmesão e o presunto cortado e misture suavemente. Rectifique os temperos e sirva de imediato.