

RISOTTO COGUMELOS E BACON



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA GRANDE
- 3 DENTES DE ALHO
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 200 GRS COGUMELOS FRESCOS
- 150 GRS BACON
- 200 GRS ARROZ PARA RISOTTO
- 300 ML VINHO BRANCO
- 400 ML ÁGUA
- 1/2 CUBO DE KNORR GALINHA
- QUEIJO GRANA PADANO OU PARMESÃO

CONFEÇÃO

1. 1 - Colocar a cebola partida e os dentes de alho na maquina, com a lâmina, escolher a opção picar velocidade 11, durante 40 segundos.
2. 2 - Com a ajuda da espátula puxar para baixo os bocados que ficam de lado e repetir mais 40 segundos, na mesma velocidade (se o alho não ficar bem partido, pode fazer mais uns segundos, ou optar por picar os bocados maiores à mão).
3. 3 - Trocar a lâmina pelo acessório misturador, retirar a tampa doseadora, juntar o azeite e seleccionar o programa P1 cozedura lenta, durante 5 minutos.
4. 4 - Colocar o bacon e, utilizando o mesmo programa, deixar cozinhar mais 3 minutos sem a tampa doseadora.
5. 5 - Colocar o risotto e os cogumelos, seleccionar novamente o programa P1 cozedura lenta, durante 4 minutos. Estar atenta(o) e quando falta 1m30s para o programa terminar, juntar o vinho (pela parte de cima, se lhe der jeito, uma vez que está a cozer tem a tampa doseadora).
6. 6 - Abrir a tampa da panela, juntar a água e 1/2 cubo knorr de galinha, e seleccionar o programa P3 durante 23 min. Voltar a colocar a tampa doseadora, com a indicação de vapor no mínimo.
7. 7 - Servir de imediato, juntando o queijo ralado no momento,.