

RISOTO DE FRANGO COM COGUMELOS



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 3 C/SOPA DE AZEITE
- 200G COGUMELOS SHITAKE (OU OUTROS A GOSTO)
- 200G FRANGO DE CHURRASCO (SOBRAS)
- 200G ARROZ PARA RISOTTO (CARNAROLLI)
- 100 ML VINHO BRANCO
- 600 ML ÁGUA
- 1/2 CUBO DE KNORR GALINHA (OU 2C/SOPA MOLHO DA CARNE)
- 50 GRS QUEIJO FLAMENGO /PARMESÃO

CONFEÇÃO

1. Desfiar o frango e reservar.

2. Descasque a cebola e os alhos. Corte a cebola e os alhos em 4 e coloque na taça com a lâmina picadora V11, durante 20 segundos.

3. Empurre com a espátula os pedaços que ficam de lado na taça e repita o processo V11-20seg.

4. Trocar a lâmina picadora pelo acessório misturador, adicionar o azeite e seleccionar o programa P1 cozedura lenta, 130°C durante 5 minutos.

5. Juntar os cogumelos e seleccione o programa P1 cozedura lenta, 130°C durante 3 minutos.

6. Junte o risotto e seleccione o programa P1 cozedura lenta, 130°C durante 2m30s.

7. Adicione o vinho branco e mantenha o programa P1 cozedura lenta, 130°C durante 1m30s.

8. Adicione a água e 1/2 cubo knorr de galinha ou 2 c/sopa de molho da carne, e seleccionar o programa P3, 95°C durante 23 min. Coloque a tampa doseadora, com a indicação de vapor no mínimo.

9. Misturar o queijo ralado e servir de imediato.
