

RECEITA RISOTTO DE SALMÃO E CAMARÃO COM ENDRO



CONFEÇÃO

1. Picar a cebola e o alho com a lâmina picadora, velocidade 12 durante 1 minuto.
2. Colocar o azeite e misturar a cebola e alho, alterar a lâmina picadora para a lâmina de misturar. Programar slow cook P1 (130C, 5min).
3. Adicionar o risotto, a cenoura descascada e cortada em bocados pequenos, o tomate descascado e cortado em 4 partes, adicionar o salmão cortado em bocados pequenos, o endro, o sal, o caldo knorr de peixe, a água, o vinho e selecionar o programa slow cook P3, 20min. Quando tiverem passado 10 min colocar os camarões.
4. No final coloque a manteiga e o queijo e envolva tudo. Deixar repousar 1 minuto e servir.

INGREDIENTES

- 300G DE RISOTTO.
- 250 ML DE VINHO BRANCO
- 600 ML DE AGUA QUENTE
- 1 CENOURA
- 200 G DE FILETES DE SALMÃO
- 100G DE CAMARÃO SEM CASCA
- 1 TOMATE
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- SAL Q.B
- 1 CUBO DE CALDO KNORR DE PEIXE
- 1 COLHER DE SOPA DE ENDRO
- 1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
- QUEIJO PARMESÃO Q.B.