

RISOTTO DE QUEIJO, MAÇÃ E NOZES



INGREDIENTES

- 300 GR DE ARROZ ARBÓREO
- 1 CEBOLA GRANDE
- 100 GR DE MANTEIGA
- 8 CL DE VINHO BRANCO
- 90 CL DE CALDO DE LEGUMES OU DE FRANGO (OU, EM ÚLTIMO CASO, 90 CL DE ÁGUA COM UM CALDO KNORR DE GALINHA OU DE LEGUMES)
- 1 MAÇÃ GRANDE
- SUMO DE MEIO LIMÃO
- 50 GR DE QUEIJO DE CABRA SECO (OU QUEIJO DA ILHA, OU QUEIJO GORGONZOLA)
- 50 GR DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 100 GR DE MIOLO DE NOZ CORTADO GROSSEIRAMENTE
- SAL Q.B. (POUCO, ATENDENDO AO SAL DOS QUEIJOS E, CASO TENHA USADO, DO CALDO KNORR)

CONFEÇÃO

1. Descascar e cortar a cebola em quartos. Picá-la, com a Ultrablade, em velocidade 12 durante 30 segundos. Abrir a tampa, puxar a cebola que se encontra nas paredes para baixo, e programar velocidade 12, 1 minuto.
2. Mudar para o acessório misturador, retirar a tampa de vapor, juntar metade da manteiga e selecionar Slowcook P1.
3. Juntar o arroz e um pouco de sal, envolver bem com a espátula, e programar Slowcook P1.
4. Entretanto, aquecer o caldo de legumes ou de frango. Manter o caldo no micro-ondas, para que esteja sempre quente.
5. Adicionar o vinho branco ao arroz e programar Slowcook P3.
6. Ao fim de 5 minutos do programa, juntar 1/3 do caldo quente. Ao fim de outros 5 minutos (10 minutos decorridos), juntar mais 1/3 do caldo quente. Terminar de adicionar o caldo aos 15 minutos de programa.
7. Enquanto o arroz cozinha, cortar a maçã em cubos pequenos, regá-los com o sumo do meio limão e reservar. Cortar o queijo em cubinhos e reservar.
8. Quando terminar o programa, colocar a tampa de vapor, abrir a tampa, juntar rapidamente o resto da manteiga, os queijos (em cubos + queijo ralado), a maçã e metade das nozes. Envolver. Fechar a tampa e deixar descansar por cerca de 5 minutos.
9. Servir polvilhado com as restantes nozes.
11. (inspirada numa receita de Jamie Olivier)