

RISOTTO DE COTOVELINHOS



INGREDIENTES

- QUEIJO PARMESÃO MOÍDO Q.B.
- 1 CEBOLA
- 30GR DE MANTEIGA
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 300GR DE COTOVELINHOS (USEI SEM GLÚTEN)
- 300GR CUBOS DE FIAMBRE
- 60GR DE CHOURIÇO
- AZEITONAS Q.B.
- BRÓCOLOS Q.B. (FACULTATIVO)
- 50GR DE VINHO BRANCO
- 720GR DE ÁGUA
- SAL, PIMENTA Q .B.
- 1 CALDO KNORR DE LEGUMES
- CURCUMA Q.B. (FACULTATIVO)

CONFEÇÃO

1. Coloque o acessório ultrablade e adicione a cebola cortada ao meio e seleccione Pulse 10s.
2. Depois, raspe os lados da taça com a espátula, retire o acessório ultrablade e coloque o acessório misturador.
3. Junte a manteiga cortada em pedaços e o azeite e seleccione o programa slowcook/3min / 130 ° C sem a tampa.
4. Adicione o chouriço, previamente, cortado aos cubos e as azeitonas cortadas ao meio e volte a programar slowcook/3min / 130 ° C sem a tampa.
5. Acrescente os cotovelinhos e o fiambre aos cubos e seleccione 1 min / 100 ° C /velocidade 3.
6. Junte o vinho branco volte a programar 1 min / 100 ° C /velocidade 3.
7. Adicione a água, os brócolos cortados pequenos, o sal, a pimenta, o caldo Knorr e a curcuma e programar 15 min / 100° C/ velocidade 1
8. No fim verta o preparado num recipiente e misture bem o queijo parmesão na massa.
9. Receita inspirada de:
<https://www.cookomix.com/.../risotto-de-coquillettes-thermom.../>
#