

# RISOTTO DE MOELAS



## CONFEÇÃO

1. Cortar as moelas em pedaços e reservar.  
\_\_\_\_\_
2. Faço tudo em cru logo coloquei tudo menos a salsa e coentros, com o acessório misturador envolvi bem e programei vel 1/130 graus/30 minutos.  
\_\_\_\_\_
3. (A água é a cobrir as moelas no fim dos temperos todos...Cozinhei sem tampa de vapor...)  
\_\_\_\_\_
4. Por fim adicionar os coentros e salsa e mexer....  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. Para o risotto  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
10. Retirei uma parte das moelas e juntei o risotto e programei vel 2, 100 graus, 18 minutos.  
\_\_\_\_\_
11. A meio do tempo verifiquei o molho e juntei água a ferver e ir verificando se precisa de mais...  
\_\_\_\_\_
12. Por fim juntar o queijo e envolver com espátula....  
\_\_\_\_\_
13. Servir com coentros...  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 1,2 KG DE MOELAS
- 40 ML AZEITE
- 1 CEBOLA PICADA
- 5 COLHERES DE POLPA DE TOMATE BEM CHEIAS
- 2 COLHER DE MASSA DE ALHO CASEIRA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 50 ML DE VINHO BRANCO
- ÁGUA Q,B
- 1 COLHER DE CHÁ ERVAS PROVENCE
- 1 COLHER DE CHÁ PASTA DE CARIL
- SAL Q.B.
- 2 PÉS DE SALSA E COENTROS PARA DAR GOSTO
- GENGIBRE RALADO FRESCO UM POUCO CERCA DE 1 CM DE COMPRIMENTO
- 1 COLHER CHÁ MOLHO DE OSTRAS (OPCIONAL)
- RISOTTO
- 150 GR DE RISOTTO (AQUI É CONFORME O Nº DE PESSOAS EU COLOCO 50 GR POR PESSOA)
- 50 GR DE QUEIJO PARMESÃO