

RISOTTO DE PEIXE



CONFEÇÃO

1. Se necessário, ralar o queijo e reservar (vel12, 30seg).
2. Colocar 0,7L de água no fundo do copo e dispôr o peixe no cesto. Programar P1 a vapor, 20 minutos.
3. Reservar o caldo de cozer o peixe e retirar peles e espinhas do peixe, se fôr o caso. Reservar.
4. Com a lâmina picadora, colocar no copo 25g de manteiga, a cebola, os dentes de alho e o açafrão. Picar vel10 15seg (repetir se necessário) e programar SlowCook P1 com o acessório misturador.
5. Adicionar 100mL de água (ou vinho) e voltar a programar SlowCook P1 por 2 minutos.
6. Adicionar a polpa, o arroz e 800g de líquido (o caldo reservado + água). Temperar com sal e pimenta e programar SlowCook P3 por 20 minutos.
7. No final do programa, adicionar a restante manteiga (25g), o queijo e o peixe reservados. Envolver com a ajuda da espátula e servir.
9. Bom apetite! :)

INGREDIENTES

- 50G DE PARMESÃO RALADO (OU QUEIJO DA ILHA)
- 0,7L DE ÁGUA
- +/- 400G DE PEIXE BRANCO A GOSTO (CERCA DE 6 POSTAS DE PESCADA)
- 50G DE MANTEIGA
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 1 COLHER DE CHÁ DE AÇAFRÃO
- 100G DE VINHO BRANCO (OU ÁGUA)
- 50G POLPA DE TOMATE
- 350G DE ARROZ PARA RISOTTO
- ÁGUA QB
- SAL QB
- PIMENTA QB