

RISOTTO COM SALMÃO E ERVILHAS



INGREDIENTES

- 200 G ARROZ ARBÓREO
- 1 CEBOLA PEQUENA
- 3 CL AZEITE
- 5 CL VINHO BRANCO
- 60 CL CALDO DE MARISCO OU PEIXE
- 100 G ERVILHAS CONGELADAS
- 20 G PARMESÃO RALADO
- 120 G CAMARÃO GONGELADO
- 1 LOMBO DE SALMÃO

CONFEÇÃO

1. Descasque a chalota e pique grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Deite o azeite na taça e seleccione o programa P1 de cozedura lenta (sem a tampa de regulação de vapor) a 130 °C durante 7 min.
2. Quando o temporizador indicar que faltam 4 min., junte o arroz. Quando faltar apenas 1 min., junte o vinho branco.
3. Quando o programa terminar, deite o caldo de marisco ou peixe (água quente), o lombo de salmão cortado aos cubos e seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 95 °C durante 22 min. e coloque a tampa do vapor com o max. vapor virado para a frente da máquina.
4. Junte as ervilhas e o camarão a 10 min. antes do final da cozedura.
5. Após a cozedura, junte o queijo parmesão, rectifique os temperos com sal e pimenta e sirva de imediato.