

# RISOTO DE COGUMELOS



## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina ultrablade picar a cebola e o alho na vel 12 por 20 segundos.

---
2. Colocar o acessório misturador, adicionar o azeite e programar Slowcook P1.

---
3. Adicionar o arroz e programar Slowcook P1.

---
4. Adicionar os cogumelos laminados e programar Slowcook P1.

---
5. Adicionar água e sal e programar Slowcook P3 100°C por 20 minutos.

---
6. Adicionar o queijo, a manteiga e os oregãos e misturar bem.

---
7. Servir de imediato.

---

## INGREDIENTES

- 300G DE ARROZ PARA RISOTO
- 300G DE COGUMELOS (150G BRANCOS + 150 MARRON OU OUTROS A GOSTO)
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- AZEITE QB
- 650ML DE ÁGUA
- SAL
- 40G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO (OU QUEIJO DA ILHA)
- 30G DE MANTEIGA
- OREGÃOS (OU SALSA OU OUTRA ERVA A GOSTO)