

(SWEET) RISOTTO DOCE, COM MASCARPONE E NOZES PICADAS



CONFEÇÃO

1. Na taça da Companion com o acessório misturador, coloque a manteiga, o leite e o arroz. Mexa com a espátula de modo a soltar bem o grão e seleccione o programa de cozedura lenta P2 a 95°C seleccionando 25 minutos e sem a tampa de regulação de vapor. No final do programa, juntar o mascarpone e o açúcar e misturar suavemente programando a velocidade 4 a 95°C por mais 2 minutos (ou mais uns minutos, se achar que não está ainda bem cremoso ou juntar mais um pouco de leite frio, se achar que está seco demais). Vai depender de como gostam dele!
2. Retire as cascas de limão e o pau de canela e deite no prato de servir.
3. Deixe arrefecer e sirva, polvilhado com as nozes picadas.

INGREDIENTES

- 700 ML DE LEITE
- CASCA DE 1 LIMÃO
- 1 PAU DE CANELA
- 250 G DE ARROZ ARBORIO
- 1 C. DE SOPA DE MANTEIGA
- 2 C. DE SOPA DE MASCARPONE
- 1 CHÁV. DE NOZES, PICADAS GROSSEIRAMENTE
- 200 G DE AÇÚCAR