Acompanhamentos

RISOTTO CLÁSSICO

Receita Oficial
Fácil
40 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- 300 G ARROZ ARBÓREO
- 50 G CEBOLA BRANCA
- 5 CL AZEITE
- 8 CL VINHO BRANCO
- 90 CL CALDO DE GALINHA
- 30 G QUEIJO PARMESÃO
- 15 G MANTEIGA
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa P1 de cozedura lenta sem a tampa 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. No final do programa, junte o caldo de galinha e seleccione o programa de cozedura lenta P3 a 95 ºC durante 20 min. sem a tampa de regulação de vapor.

4. Após a cozedura, junte o queijo parmesão e a manteiga e misture suavemente. Rectifique os temperos e sirva de imediato.