

RISOTTO DE GAMBAS, COGUMELOS E ESPARGOS



INGREDIENTES

- * 600GRS GAMBAS
DESCASCADAS (USEI DAS
GRANDES)
- * 200 GRS DE COGUMELOS
- * 300 GRS DE ARROZ PARA
RISOTTO
- * 1 CEBOLA
- * 2 DENTES DE ALHO
- * AZEITE QB (PARA REFOGAR)
- * VINHO BRANCO Q.B.
- * 300ML DE CALDO*
- * 1 COLHER DE SOPA DE
MANTEIGA,
- * 60 GRS (1 SAQUETA DE
QUEIJO RALADO PARMESÃO)

CONFEÇÃO

1. *Caldo:

2. Água quente com 1 caldo knorr de marisco ou galinha (desta vez usei de galinha e ficou muito saboroso também)

4. Descasque a cebola e os alhos e corte em pedaços e pique com a lamina picadora, velocidade 11, 15 segundos.

5. Retire a lâmina e insira o acessório misturador. Adicione o azeite e inicie o programa P1 cozedura lenta durante 7 minutos sem tampinha.

6. Adicione os cogumelos e programe P1 cozedura lenta durante 5 minutos a 130°, adicione o vinho e mais 5 min no mesmo programa.

7. Junte o arroz e as gambas e use o programa P2 cozedura lenta a 95 ° durante 5 minutos.

8. Após este tempo, verta o caldo quente e inicie o programa P3 cozedura lenta a 95 °, 7 minutos .

9. Abra a tampa, junte os espargos e programe P3 cozedura lenta a 95 °, 10 minutos.

10. (verificar se tudo está cozido a gosto antes de passar ao passo seguinte)

11. Por último, junte o queijo ralado e a manteiga e programe só para envolver o queijo.
