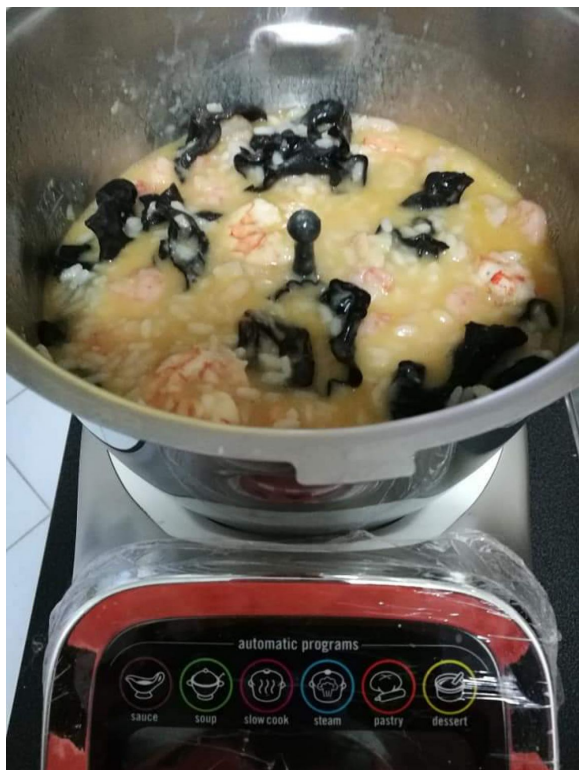


# RISOTTO DE CAMARÃO COM ORELHAS DE JUDAS



## CONFEÇÃO

1. \* Caldo:  
\_\_\_\_\_
2. 1L de água quente com 1 caldo knorr de marisco  
\_\_\_\_\_
4. Descasque a cebola, corte-a em pedaços e pique com a lamina picadora, velocidade 11, 10 segundos.  
\_\_\_\_\_
5. Retire a lâmina e insira o acessório misturador. Adicione o azeite e inicie o programa P1 cozedura lenta durante 3 minutos a 130°. Adicione o arroz e programe P1 cozedura lenta durante 4 minutos a 130°.  
\_\_\_\_\_
6. Junte os cogumelos e use o programa P3 cozedura lenta a 95 °, 3 minutos.  
\_\_\_\_\_
7. Após este tempo, verta o caldo e inicie o programa P3 cozedura lenta a 95 °, 12 minutos .  
\_\_\_\_\_
8. Abra a tampa, junte o miolo de camarão e programe P3 cozedura lenta a 95 °, 5 minutos.  
\_\_\_\_\_
9. Por último, junte o queijo ralado e programe P3 cozedura lenta a 95 °, 2 minutos.  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- \* 400GRS DE CAMARÃO
- \* 200 GRS DE ORELHAS DE JUDAS OU COGUMELOS
- \* 250 GRS DE ARROZ PARA RISOTTO
- \* 1 CEBOLA
- " AZEITE QB (PARA REFOGAR)
- \* 1L DE CALDO\*
- \* 60 GRS (1 SAQUETA DE QUEIJO RALADO PARMESÃO)