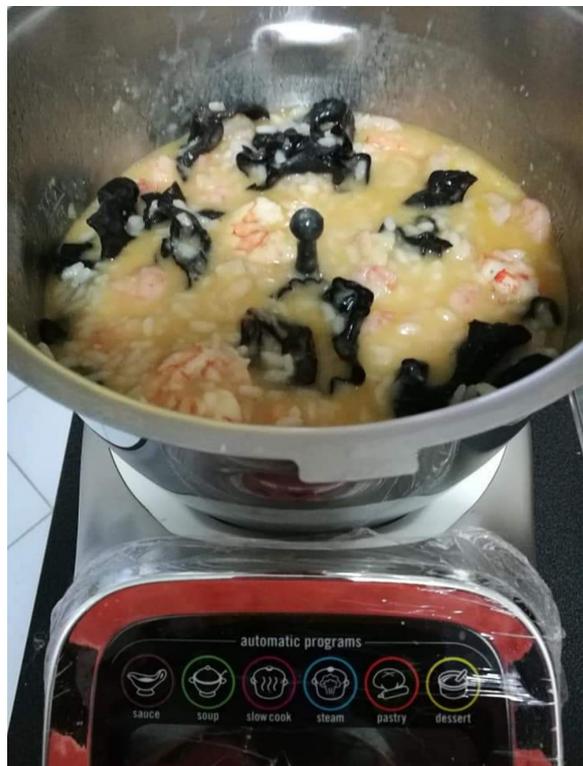


RISOTTO DE CAMARÃO COM ORELHAS DE JUDAS



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)

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.
