

RISOTTO DE ALHEIRA E BACON COM OVOS ESCALFADOS



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 40 G AZEITE
- 1 ALHEIRA DE CAÇA
- 50 G BACON
- 900 ML ÁGUA
- 20 ML VINHO BRANCO
- 300 G ARROZ PARA RISOTTO
- 1 CALDO DE GALINHA
- 30 G MANTEIGA
- 4 COLHERES DE SOPA DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- 4 OVOS
- SAL E PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a cebola partida em quartos e os alhos e pique 10 Seg., Vel. 11. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Deite o azeite na taça e refogue no programa P1 de Cozedura Lenta durante 5 Min.
2. Entretanto prepare a alheira e o bacon. Faça um corte longitudinal na alheira e retire-lhe a pele. Esmigalhe em pedaços com as mãos. Corte o bacon em tiras finas.
3. Depois de terminado o programa anterior, coloque a alheira, o bacon, o arroz e regue com o vinho. Selecciono o programa P1 de cozedura lenta durante 3 Min.
4. Tempere com sal e pimenta a gosto. Adicione a água e o caldo, e selecciono o programa P3 de Cozedura Lenta a 95°C durante 20 Min sem a tampa doseadora de vapor.
5. Adicione a manteiga e o queijo parmesão ralado e misture na Vel.2, a 95°C, durante 2 Min. Retire imediatamente da taça e deixe arrefecer um pouco antes de servir.
6. Para os ovos escalfados:
7. Forre o cesto de cozedura a vapor com papel vegetal.
8. Coloque água na taça até à marca dos 0,7 L e coloque o cesto de cozedura a vapor na taça. Abra os ovos directamente para o cesto forrado, tendo o cuidado de não romper as gemas.
9. Selecciono o Programa de Cozedura a Vapor durante 8 min, com a tampa doseadora de vapor na posição a) pouco vapor.
10. Separe e retire os ovos com uma escumadeira, e sirva no prato por cima do risotto, decorando a gosto.