

# RISOTTO DE LEGUMES



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça a lâmina picadora e rale o queijo 15 Seg., Vel. 11 e deite na travessa onde vai servir.
2. Coloque os legumes na taça e pique 10-20 Seg., Vel.11. Reserve.
3. Coloque na taça a cebola 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 (sem a tampa doseadora) a 100°C durante 7 Min.
4. Junte os legumes, os cogumelos e o bacon, e seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 100°C durante 10 Min.
5. Adicione a água, o vinho, o arroz e o caldo, seleccione o programa P3 de cozedura lenta a 100°C durante 20 Min e coloque a tampa doseadora.
6. Retire imediatamente e deite na travessa. Junte a manteiga e misture com um garfo.

## INGREDIENTES

- 50 G QUEIJO PARMESÃO
- 1 CEBOLA MÉDIA
- 2 DENTES DE ALHO
- 40 G AZEITE
- 150 G MISTURA DE LEGUMES (CENOURA, ALHO FRANCÊS, NABO E AIPO)
- 150 G COGUMELOS LAMINADOS FRESCOS
- 100 G PRESUNTO OU BACON EM TIRAS
- 900 ML ÁGUA
- 20 ML VINHO BRANCO
- 300 G ARROZ ARBÓRIO
- 1 CALDO DE GALINHA
- 50 G MANTEIGA