

# RISOTTO DE BACALHAU



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e parta a em 4 .  
\_\_\_\_\_
2. Coloque a cebola na taça com a lamina picadora velocidade 10 durante 10seg.  
\_\_\_\_\_
3. Substitua a lamina picadora pelo acessório misturador. Deite o azeite e na taça e selecione o P1 cozedura lenta ( sem a tampa doseadora) a 130º durante 7/10min.  
\_\_\_\_\_
4. Quando faltar 4/5min para o fim , junte o arroz o bacalhau e os bróculos.  
\_\_\_\_\_
5. A faltar 2min para o fim junte o vinho .  
\_\_\_\_\_
6. De seguida deite o caldo de legumes e programe P3 cozedura lenta 80/90º durante +/- 25min ( com a tampa doseadora).  
\_\_\_\_\_
7. Depois de toda a cozedura rectifique temperos e junte o queijo suavemente .  
\_\_\_\_\_
8. Decorei com salsa picada  
\_\_\_\_\_
9. Sirva ainda quente.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
11. Bom apetite!  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## INGREDIENTES

- 300GR DE ARROZ PARA RISOTTO(USEI DO PINGO DOCE)
- 1 CEBOLA
- 10CL DE AZEITE
- 10CL DE VINHO BRANCO
- 90CL DE CALDO DE LEGUMES
- 250GR DE BACALHAU DEMOLHADO E DESFIADO
- 150GR DE BRÓCULOS (USEI CONGELADOS)
- 50GR DE QUEIJO EMMENTAL RALADO)
- SALSA FRESCA Q.B. (PARA ENFEITAR/OPCIONAL)