

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)