

# RISOTTO DE POLVO



## CONFEÇÃO

1. Começar por cozer o polvo em 500 ml de água no programa Steam. Coar e reservar a água a cozedura e cortar o polvo em pedaços pequenos e reservar o polvo.
2. Na taça colocar azeite, cebola e alho picado e refogar, com o acessório misturador P1 de Cozedura Lenta durante 5 min.
3. Colocar o vinho e o arroz e seleccionar o programa P1 de cozedura lenta durante 3 min.
4. Adicionar a cenoura ralada, o polvo e o caldo de polvo, no cesto colocar os bróculos e o camarão e seleccionar o programa P3 de Cozedura Lenta a 95°C durante 20 min com a tampa de regulação de vapor na posição adequada para risotto.
5. Adicionar a manteiga e o queijo ralado e misturar na vel.2, a 95°C, durante 2 min.
6. Retirar da taça, aguardar 2 minutos e servir.

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- AZEITE
- 1 CENOURA RALADA
- 200G DE VINHO BRANCO
- 400G DE CALDO DE POLVO (200 G ÁGUA DA COZEDURA + 200 G ÁGUA)
- SAL E PIMENTA
- 200G DE ARROZ CARNAROLI
- PATO REAL
- 1 COLHER SOPA DE MANTEIGA
- 40G QUEIJO SALOIO