

RISOTTO DE COGUMELOS, BACON E FIAMBRE



CONFEÇÃO

1. Picar a cebola na vel. 11 durante 10 seg com a lâmina picadora.

2. Trocar pelo acessório misturador e adicionar o azeite e o bacon. Selecionar P1 cozedura lenta a 130° durante 9 min, sem a tampa de vapor.

3. Quando o temporizador indicar 4 min, junte o arroz. Quando faltar 1 min junte o vinho branco.

4. Quando terminar adicione o caldo de galinha ou só água se preferir e o sal q.b.. Programe P3 cozedura lenta a 95° durante 22 min e coloque a tampa do valor.

5. Quando faltarem 12 min junte os cogumelos.

6. Após terminar o programa, junte o queijo, a manteiga e o fiambre e envolva suavemente.

7. Retifique os temperos e sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 300G ARROZ ARBÓREO
- 1 CHALOTA
- 5 CL AZEITE
- 8 CL VINHO BRANCO
- 90 CL CALDO GALINHA (OU SÓ ÁGUA SE PREFERIR)
- 300G COGUMELOS
- 120G BACON ÀS TIRAS
- 100G FIAMBRE AOS CUBOS
- 15G MANTEIGA
- 30G PARMESÃO
- SAL Q.B.