

# 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.