

RISOTTO DE CAMARÃO SELVAGEM E COGUMELOS SHIITAKE



CONFEÇÃO

1. Descasque os camarões, reserve o miolo e aproveite as cabeças e cascas.

2. Caldo :

3. Na taça do robot, sem nenhum acessório, junte cabeças e cascas do camarão, a cenoura e o alho francês partidos às rodellas, a água e tempere de sal. Programe P1 cozedura lenta durante 15 minutos a 130°. Esmague as cabeças (estas vão largar os sucos no caldo), coe e reserve o líquido para usar no risotto.

4. Risotto:

5. Descasque a cebola, corte-a em pedaços e pique com a lamina picadora, velocidade 11, 10 segundos.

6. Retire a lâmina e insira o acessório misturador.

7. Adicione o azeite e inicie o programa P1 cozedura lenta durante 3 minutos a 130°. Adicione o arroz e programe P1 cozedura lenta durante 4 minutos a 130°.

8. Junte os cogumelos e use o programa P3 cozedura lenta a 95 °, 3 minutos. Após este tempo, verta o caldo e inicie o programa P3 cozedura lenta a 95 °, 12 minutos .

9. Abra a tampa, junte o miolo de camarão e programe P3 cozedura lenta a 95 °, 5 minutos.

10. Por último, junte o queijo ralado e programe P3 cozedura lenta a 95 °, 2 minutos.

INGREDIENTES

- 400G DE CAMARÃO SELVAGEM (USEI MOÇAMBIQUE 22/34)
- 200G DE COGUMELOS SHIITAKE
- 250 GR DE ARROZ PARA RISOTTO
- 1 CEBOLA
- 50 ML AZEITE
- 800 ML DE CALDO*
- 80 G (1 SAQUETA) DE QUEIJO RALADO (USEI LIMIANO RALADO)
- *CALDO:
- CABEÇAS DE CAMARÃO (AS DOS CAMARÕES USADOS PARA O ARROZ)
- 1 CENOURA
- 1 ALHO FRANCÊS
- 1 L DE ÁGUA
- SAL Q.B.