

RISOTO DE CAMARÃO COM PRESUNTO



INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 150 GR ARROZ ARBÓREO
- 150 GR VINHO BRANCO
- 350 GR ÁGUA
- KNORR MARISCO
- 1 COLHER DE SOPA MANTEIGA
- 50 GR PARMESÃO RALADO
- PIMENTA, COENTROS Q.B

CONFEÇÃO

1. Colocar no copo a lamina picadora com cebola, alhos vel 11 / 10 seg. Como quis mais picado com a espátula coloquei a mistura para o fundo e piquei novamente.
2. Colocar acessório misturador juntar azeite selecionar cozedura lenta P1 3 minutos
3. Juntar arroz programar cozedura lenta P3 / 90 graus/ 25 minutos ao fim de três minutos regar com vinho e após 1 minuto, abrir e adicionar água, camarão, Knorr, pimenta deixar terminar programa (sempre com bocal aberto).
4. Verificar temperos adicionar queijo, manteiga vel 7 / 20 seg.
5. Servir de imediato...