

# TRIGO À MODA DE RISOTTO



## CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e corte-a grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina pelo acessório misturador e deite o azeite na taça. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta durante 7 min. sem a tampa.
3. Quando o temporizador indicar que faltam 4 min., junte o trigo. Quando faltar apenas 1 min., junte o vinho branco.
4. No final do programa, junte o caldo de galinha, tempere com sal e pimenta e seleccione o programa a vapor P3 a 95 °C durante 20 min. com a tampa.
5. Corte os tomates e as curgetes em pequenos cubos. No final da cozedura, junte o parmesão, os tomates e as curgetes. Misture cuidadosamente com uma espátula. Sirva de imediato guarnecendo com as folhas de manjeriço.

## INGREDIENTES

- 250 G TRIGO
- 1 CEBOLA
- 10 CL AZEITE
- 8 CL VINHO BRANCO
- 70 CL CALDO DE GALINHA
- 80 G TOMATE
- 80 G CURGETES
- 30 G QUEIJO PARMESÃO
- 10 FOLHAS DE MANJERICÃO
- SAL
- PIMENTA