

# RISOTTO DE GAMBAS



## CONFEÇÃO

1. Descasque a chalota e corte-a grosseiramente. Coloque na taça com a lâmina picadora e pique durante 15 seg. na velocidade 11.
2. Substitua a lâmina pelo acessório misturador. Junte o azeite e seleccione o programa de cozedura lenta P1 durante 7 min. sem a tampa doseadora.
3. Quando o temporizador indicar que faltam 4 min., junte o arroz e as gambas. Quando faltar apenas 1 min., junte o vinho branco. No final do programa, deite o caldo de galinha e seleccione o programa de cozedura lenta P3 a 95 °C durante 20 min. Coloque a tampa.
4. Após a cozedura, junte o parmesão, a manteiga e os tomates secos cortados em pedaços e misture suavemente com uma espátula. Rectifique os temperos com sal e pimenta. Sirva de imediato guarnecendo com as folhas de manjeriço.

## INGREDIENTES

- 300 G ARROZ ARBÓREO
- 1 CHALOTA
- 5 CL AZEITE
- 8 CL VINHO BRANCO
- 90 CL CALDO DE GALINHA
- 250 G GAMBAS
- 50 G QUEIJO PARMESÃO
- 50 G TOMATES SECOS
- 10 FOLHAS DE MANJERICÃO
- 50 G MANTEIGA
- SAL
- PIMENTA