

RISOTTO DE COGUMELOS PORTOBELLO COM AGRIÃO



INGREDIENTES

- ALGUMA QUANTIDADE DE AGRIÃO DEPENDE DO GOSTO
- 200 ML DE ARROZ ARBÓREO
- 200 GR DE COGUMELOS LAMINADOS PORTOBELLO
- 100 ML VINHO BRANCO
- CEBOLA E ALHO
- AZEITE Q.B
- QUEIJO PARMESÃO, NOZ MANTEIGA
- 900 ML CALDO
- AZEITE Q.B.
- PIMENTA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina picadora no copo, cebola e alho vel 9 / 10 seg.

2. Colocar água a aquecer com 2 Knorr de culinária num bule no micro-ondas por 5 minutos.

3. Trocar para acessório misturador adicionar azeite cozedura lenta P1/ 120 graus / 3 minutos.

4. Juntar os cogumelos e arroz cozedura lenta P2 / 100 graus/ 20 minutos após 2 minutos refresque com o vinho branco pelo bocal . Deixe evaporar o vinho pelo menos 2 minutos retirar a tampa e adicionar os agriões e o caldo colocar a tampa e deixar terminar programa.

5. Adicionar manteiga, parmesão e pimenta vel 9 / 1 minuto.

6. Servir quente...
