

# RISOTTO DE CURGETE E COGUMELOS



## INGREDIENTES

- 200 G DE ARROZ DE RISOTTO
- 1/2 CEBOLA
- 1 CURGETE
- 230 G DE COGUMELOS
- 300 ML DE ÁGUA
- 10 CL DE NATAS
- 1 COLHER DE SOPA DE AZEITE
- 3 COLHERES DE SOPA DE PARMESÃO
- 1 CUBO DE CALDO
- 1 PITADA DE PIMENTA

## CONFEÇÃO

1. Corte a cebola, a curgete e os cogumelos em pedaços.  
\_\_\_\_\_
2. Selecione a cozedura tradicional para alourar a cebola, a curgete e os cogumelos em azeite durante 5 minutos, mexendo sempre.  
\_\_\_\_\_
3. Adicione a água, o caldo e o arroz.  
\_\_\_\_\_
4. Selecione a Cozedura a Pressão: 10 minutos  
\_\_\_\_\_
5. Adicione as natas e o parmesão. Misture durante 2 minutos no modo manter quente.  
\_\_\_\_\_