



Acompanhamentos



33 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 1

## Ingredientes

- 300 g de arroz para risoto
- 150g de cogumelos shitake frescos
- 150g de cogumelos eringi frescos
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- 50 ml de azeite
- 100 ml de vinho branco
- 550 ml de água
- Sal
- 40g de queijo parmesão ralado
- 30g de manteiga
- Cebolinho q.b.

## Preparação

- 1º** Coloque a cebola e o alho no copo e pique 10 segundos na velocidade 6. Junte o azeite e refogue 3 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST).
- 2º** Adicione o arroz e programe 5 minutos, velocidade 1 na temperatura máxima (ST). De seguida, acrescente os cogumelos cortados em pedaços e o vinho e refogue mais 3 minutos, velocidade 2 na temperatura máxima (ST).
- 3º** Acrescente a água e o sal a gosto e programe 20 minutos na velocidade 1 a 100°C. Quando terminar o tempo programado, mexa bem com a espátula para soltar o arroz no fundo do copo.
- 4º** Incorpore a manteiga, o queijo e o cebolinho e programe 2 minutos na velocidade 2 a 100°C, mexendo constantemente com a espátula para ajudar a misturar.
- 5º** Sirva de imediato.
- 6º** Dica: Pode fazer esta receita com outra variedade de cogumelos frescos ou com cogumelos secos, previamente demolhados.