



RISOTO DE COGUMELOS



Vegetariano



29 MIN



FÁCIL



4 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 150 g de cebola
- 1 dente de alho
- 45 g de azeite
- 150 g de cogumelos brancos frescos
- 150 g de cogumelos shiitake frescos
- 300 g de arroz para risoto
- 100 g de vinho branco (100 ml)
- 700 g de água
- Sal a gosto
- 50 g de queijo parmesão ralado
- 30 g de manteiga
- Cebolinho para decorar

Preparação

- 1º Coloque no copo a cebola aos pedaços e o dente de alho e pressione o botão Triturar
- 2º Lamine os cogumelos (brancos e shiitake).
- 3º Junte o azeite e os cogumelos laminados, programando 7 minutos, a 120°C, velocidade 1 na Rotação Inversa .Com a espátula, faça descer os pedaços que se poderão ter acumulado nas paredes do copo.
- 4º Acrescente o arroz e o vinho e programe 5 minutos, a 120°C, velocidade 2 na Rotação Inversa . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes do copo.
- 5º Adicione a água e sal a gosto e regule 14 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa . A meio da cozedura, retire a tampa e mexa com a espátula até ao fundo do copo para soltar o arroz que se pode depositar sob a lâmina.
- 6º No fim do tempo programado, junte o queijo ralado e a manteiga e envolva 2 minutos, a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa
- 7º Sirva de imediato, polvilhado com cebolinho picado a gosto.

RISOTO ALLA PARMIGIANA

- 8º Coloque no copo 1 cebola, 35 g de azeite e 20 g de manteiga, pique 5 segundos na velocidade 5 e, de seguida, refogue 5 minutos, a 100°C na velocidade 1.

- 9º** Junte 350 g de arroz para risoto e regule 3 minutos, na velocidade 1, a 100°C na Rotação Inversa.
- 10º** Insira o acessório misturador, adicione 150 g (150 ml aprox.) de vinho branco e programe 2 minutos, na velocidade 1, a 100°C, Rotação Inversa.
- 11º** Acrescente 950 g de água, 1 caldo de legumes e sal a gosto e coza durante 16 minutos, a 100°C na velocidade 1, Rotação Inversa.
- 12º** Junte 60 g de parmesão ralado e 20 g de manteiga, envolva 30 segundos na velocidade 1, Rotação Inversa e deixe repousar uns minutos antes de servir.