



Vegetariano



27 MIN



FÁCIL



8 PESSOAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 300 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 50 g de azeite
- 40 g + 40 g de manteiga
- 100 g de bacon (opcional)
- 300 g de cogumelos brancos frescos
- 200 g de cogumelos shitake ou marron frescos
- 600 g de arroz para risoto
- 200 g de vinho branco
- 1 caldo de legumes (opcional)
- 1400 g de água
- Sal a gosto
- 100 g de queijo parmesão ralado
- Cebolinho para decorar

Preparação

- 1º** Coloque na panela a cebola aos pedaços, os dentes de alho, o azeite e 40 g de manteiga e pressione a Função Triturar. Com a espátula, faça descer os pedaços que se poderão ter acumulado nas paredes da panela.
- 2º** Junte o bacon aos cubos (opcional) e programe 5 minutos a 120°C na velocidade 1 com a Rotação Inversa .
- 3º** Insira o acessório misturador sobre a lâmina. Lamine os cogumelos (brancos e shitake ou marron) e junte-os na panela, programando 2 minutos a 100°C na velocidade 1 com a Rotação Inversa .
- 4º** Acrescente o arroz, o vinho e o caldo de legumes (opcional) e programe 3 minutos a 100°C na velocidade 1 com a Rotação Inversa .
- 5º** Adicione a água e sal a gosto e regule 14 minutos a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 6º** No fim do tempo programado, junte o queijo ralado e 40 g de manteiga e envolva 2 minutos a 100°C, velocidade 2 na Rotação Inversa .
- 7º** Sirva de imediato, polvilhado com cebolinho picado a gosto.