



RISOTTO DE BETERRABA



Vegetariano



72 MIN



FÁCIL



810 PESSOAS



YÄMMI 2 XL

Ingredientes

- 1500 g de água
- 2 beterrabas grandes (ou 3 pequenas)
- 300 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 110 g de azeite
- 750 g de arroz para risoto
- 215 g de vinho branco
- Água q.b.
- 1 caldo de legumes
- Sal a gosto
- 70 g de manteiga
- 80 g de queijo parmesão ralado
- Queijo feta ou queijo de cabra para servir (opcional)
- Alecrim fresco para polvilhar

Preparação

- 1º** Descasque as beterrabas e corte-as aos pedaços. Coloque 1500 g de água na panela, junte a beterraba e coza 35 minutos a 100°C, com com a Rotação Inversa na velocidade 1.
- 2º** Reserve a beterraba cozida e o caldo da cozedura.
- 3º** Na panela limpa e seca coloque as cebolas aos quartos, os dentes de alho e o azeite e pressione a Função Triturar . Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela.
- 4º** De seguida, programe 8 minutos a 120°C na Velocidade 2.
- 5º** Adicione a beterraba e programe 10 segundos na Velocidade 7. Com a espátula, faça descer os pedaços que se poderão ter acumulado nas paredes do copo.
- 6º** Acrescente o arroz e o vinho e programe 6 minutos a 120°C, com a Rotação Inversa na velocidade 2. Ajude a envolver o arroz, inserindo a espátula pelo orifício da tampa.
- 7º** Pese o caldo da cozedura da beterraba, acrescentando água até perfazer 1500 g. Deite-o na panela juntamente com o caldo de legumes e sal a gosto e regule 18 minutos a 100°C, com a Rotação Inversa na velocidade 2. 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.
- 8º** No fim do tempo programado, volte a retirar a tampa e a envolver o arroz com a espátula até ao fundo do copo. Junte a manteiga aos pedaços e o queijo parmesão ralado, envolva com a espátula e programe mais 2 minutos a 100°C, com a Rotação Inversa na velocidade 2.

- 9º** Sem abrir a tampa da panela, deixe repousar 2 minutos antes de servir.
- 10º** Sirva o risoto com cubos de queijo feta ou de queijo de cabra e polvilhe-o com folhas de alecrim.

Nota: Dependendo da qualidade e da marca, o arroz pode soltar mais ou menos goma e ter um tempo de cozedura variável. Se pretender o arroz mais cozido e com menos líquido, programe mais alguns minutos na mesma velocidade e temperatura.