



Todos: 28min
Preparação:: 28min



4 dose/s



Fácil

ACESSÓRIOS:

Espátula
Copo completo Bimby® TM6
Escova de limpeza Bimby®

Ingredientes

Risotto com cogumelos

50 g cogumelos , secos
2 ramos salsa
1 cebola
30 g azeite
250 g cogumelos , frescos,
laminados
350 g arroz para risotto
100 g vinho branco
900 g água
1 caldo de legumes
q.b. sal
20 g manteiga
40 g queijo parmesão ralado

Preparação

Coloque os cogumelos secos numa taça com água, cerca de 30 minutos.
Reserve.

No copo coloque a salsa, a cebola, o azeite e pique **5 seg/vel 5**.

De seguida deite os cogumelos demolhados e escorridos, os cogumelos frescos e refogue **5 min/ Varoma/vel 1**.

Junte o arroz, o vinho e programe **3 min/100°C/**  **"Velocidade inversa" /vel 1**.

Adicione a água, o caldo, o sal e programe **13-15 Min/100°C/**  **"Velocidade inversa" /vel 1**.

Retire para uma travessa de servir e envolva a manteiga e o parmesão ralado.
Sirva de imediato.