

Risotto quatre formatges Thermomix

Aquest risotto és el típic de la cuina italiana. El podem preparar de dues maneres, segons si us agrada el formatge suau o el formatge més potent.

Jo he cuinat les dues i prefereixo la de formatges més savorosos. Però sobretot perquè els nens s'acostumin a altres sabors, l'opció dels formatges més suaus està molt bé.

Consell: El brou de verdures o l'aigua que utilitzis, és millor que estigui temperada o calenta per facilitar la cocció de l'arròs.



INGREDIENTS:

50g de formatge parmesano en trossos

30 g. de chalota o ceba

20 g. mantega

10 g oli d'oliva

320 g. arròs de gra rodó

50 g. vi blanc

700 g. aigua o brou calent

1 culleradeta de sal

formatges per la versió saborosa

50 g. formatge ricota o mató escorregut

50 g. mozzarella fresca en trossos

100 g. de gorgonzola

formatges per la versió suau

50 g. formatge ricota o mató escorregut

50 g. mozzarella fresca en trossos

50 g. emmental

50 g gorgonzola

PREPARACIÓ:

1. Posi el formatge parmesano, premi 5 vegades el Turbo i després ho ratlla **10 seg/vel 7** i reservi.
2. Posi en el got, la ceba o chalota, la mantega i l'oli. Piqui **3 seg/vel 5** i sofregeixi **3 min/120º/vel 1**.
3. Afegeixi l'arròs i sofregeixi **3 min/120ºC/gir invers/vel1**, sense posar el cubilet.
4. Agregui el vi i programi **1 min/Varoma/gir invers/vel 1**, sense posar el cubilet, per afavorir l'evaporació de l'alcohol.
5. Incorpori l'aigua i la sal i programi **10 min/100ºC/gir invers/vel 1**
6. Posi els formatges i programi **4 min/100ºC/gir invers/vel 1**. Aboqui en una afata per servir i afegeixi el formatge parmesano ratllat reservat