

Risotto de gambes, salsitxes i pomes

Ja sabeu que sóc admiradora dels arrossos cuinats amb Thermomix, aquest risotto queda molt melos amb la poma i si tens convidats èxit assegurat.



INGREDIENTS:

- 60 g de ceba en trossos
- 30 g d'oli d'oliva verge extra
- 200 g de salsitxes fresques en trossos
- 320 g d'arròs de gra rodó
- 100 g de vi blanc
- 800 g de brou de carn calenta
- 1 pessic de sal

- 300 g de gambes crues pelades (poden ser congelades)
- 300 g de pomes pelades i tallades en daus
- 40 g de mantega en trossos petits

PREPARACIÓ:

1. Posar en el got la ceba i l'oli. Trossejar **3 seg/vel 5** i sofregir **3 min/120°C/vel 1**
2. Afegir les salsitxes **3 min/120°C/gir invers/vel 1**.
3. Incorporar l'arròs i coure **3 min/120°C/gir invers/vel 1** sense posar el gotet .
4. Afegir el vi i programar **1 min/Varoma/gir invers/vel 1** sense posar el gotet per afavorir l'evaporació de l'alcohol.
5. Agregar el brou calent , la sal i programar **6 min/100°C/gir invers/vel 1**.
6. Incorporar les gambes, la poma i programar **8 min/100°C/gir invers/vel 1**. Abocar en una safata per servir, posar damunt la mantega i servir immediatament.