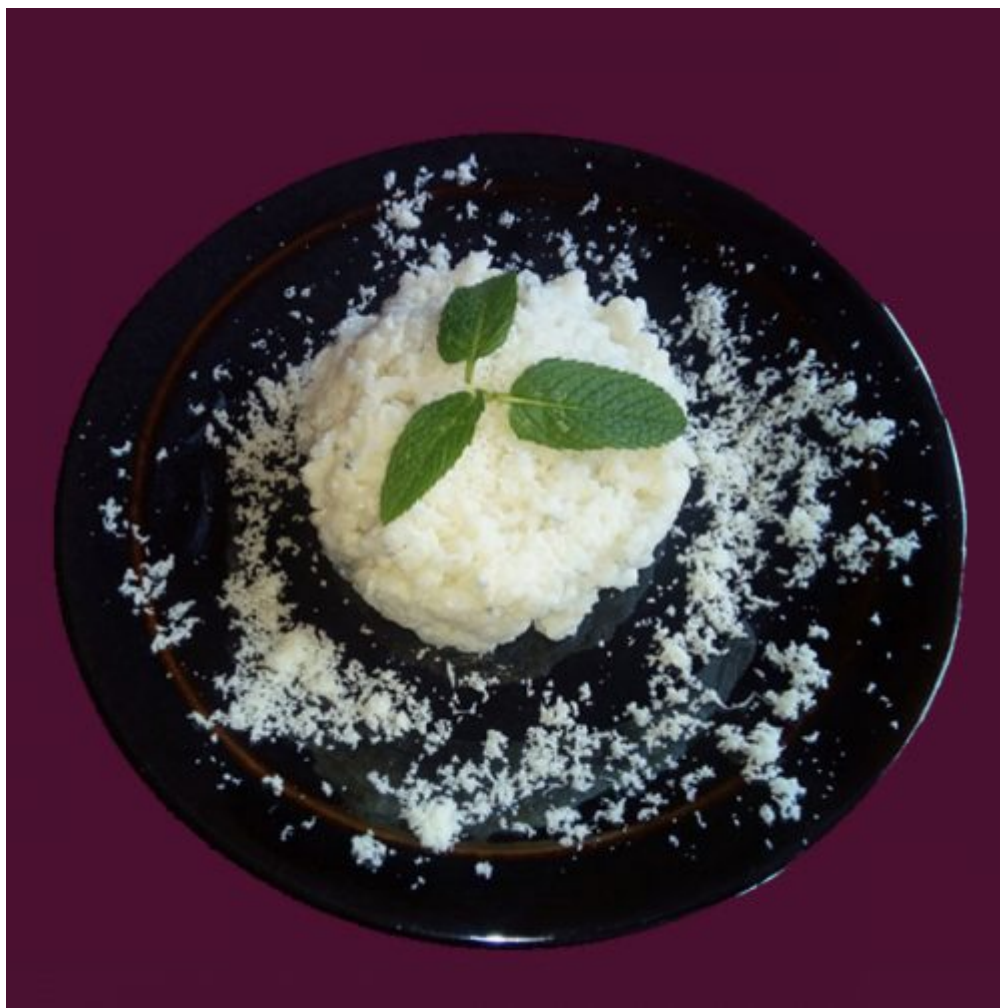


Risotto quatre formatges Thermomix

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 saborosos. 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

Arròs amb pebrots i calamars

Per si encara no t'has atrevit a preparar arròs caldós amb Thermomix, comença amb aquest, perquè el qui ho prova repeteix

PROVA-HO!!!!



INGREDIENTS:

100 g de pebrot vermell
100 g de pebrot verd
1 dent d'all
70 g d'oli d'oliva
500 g de calamars trossejats
2 cullerades de julivert fresc picat
50 g de vi blanc
350 g d'arròs de gra rodó
600 g de brou de peix
1 pessic de safrà
1 culleradeta de sal

PREPARACIÓ:

1. Posi en el got el pebrot vermell i verd, l'all i l'oli. trossegi **2 seg/vel5 i sofregeixi 8 min/Varoma/vel1.**
 2. Posi el calamar i el julivert, **5 min/Varoma/gir a l'esquerra/vel cullera.**
 3. Posi el vi i programi **1 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera**, sense posar el gotet per afavorir l'evaporació.
 4. Posi l'arròs **2 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera**
 5. Posi el brou, el safrà i la sal i programi **11 min/100º/gir esquerra/vel cullera** i despres **2 min/Varoma/gir esquerra/vel cullera**. Aboqui l'arròs immediatament en una cassola i estengui-ho amb l'espàtula. Deixi reposar 2-3 min. i serveixi
-

Cuscus de verduretes amb Thermomix

Una mica de verdura mai va malament...



INGREDIENTS:

- 250gr de carbassó en trossos sense pelar
- 100 gr de pastanaga en trossos
- 130 gr de pebrot vermell
- 50 gr panses de Corinto
- 50gr d'oli d'oliva
- 190 gr de cuscús
- 190 gr d'aigua

PREPARACIÓ:

1. Posa en el got el carbassó, la pastanaga i el pebrot tallats en trossos mitjans i programa **2 segons en velocitat 5**. Baixa les restes que hagin quedat en el got i en la tapa.
2. Afegeix l'oli, les panses i programa **8 minuts, 100º, velocitat 1, gir a l'esquerra**
3. Posa la papallona, agrega el cuscús i l'aigua -a parts

iguals- i un polsim de sal. Programa **3 minuts, 70º, velocitat**
1