**RECEITAS MOULINEX**

**20 DE OUTUBRO DE 2021**

**Risotto de cogumelos**

Ingredientes

300 g de arroz carnaroli

400 g cogumelos Paris

1,5 L de água

400 g de cogumelos Portobello

4 dentes de alho esmagados

80 g de cebola picada

0,5 dl de vinho branco

1 noz de manteiga

Parmesão ralado no momento q.b.

Azeite q.b.

Sal marinho q.b.

Pimenta preta de moinho q.b.

**Caldo preparado na COOKEO:**

Laminar os cogumelos Paris. Na COOKEO aquecer um fio de azeito, programar o modo FRITAR ALTO e juntar três de alho esmagados e os cogumelos Paris laminados. Quando os cogumelos Paris estiverem caramelizados, juntar 1,5 L de água fria. Fechar a COOKEO, passar para o modo PRESSÃO e programar 15 minutos de cozedura. Coar o caldo para uma taça, reservar e descartar estes cogumelos (os cogumelos Paris já não serão usados nesta receita, poderá usá-los numa outra receita, como num recheio de empadão, por exemplo).

**Cogumelos Portobello preparados na COOKEO:**

Na COOKEO aquecer um fio de azeito, programar o modo FRITAR ALTO e juntar os cogumelos PORTOBELLO cortados ao meio e em lâminas de 0,5 cm e um dente de alho esmagado. Quando os cogumelos estiverem salteados, retirar e reservar.

**Caldo preparado na COMPANION:**

Laminar os cogumelos Paris. Na COMPANION juntar um fio de azeite, os cogumelos Paris laminados e três dentes de alho esmagados. Deixar cozinha 3 a 4 minutos, a 140 º C. Juntar 1,5 L de água fria e deixar cozer durante 45 minutos, a 95 º C. Coar o caldo para uma taça, reservar e descartar estes cogumelos (os cogumelos Paris já não serão usados nesta receita, poderá usá-los numa outra receita, como num recheio de empadão, por exemplo).

**Cogumelos Portobello preparados na COMPANION:**

Na COMPANION juntar um fio de azeite, metade dos cogumelos PORTOBELLO cortados ao meio e em lâminas de 0,5 cm e meio dente de alho esmagado. Deixar cozinhar a 95 º C durante 5 minutos. Retirar e reservar os cogumelos. Repetir o processo juntando um fio de azeite, os restantes cogumelos, meio dente de alho esmagado e deixando cozinhar a 95 º C durante 5 minutos. Retirar e reservar os cogumelos junto com os primeiros.

Na COMPANION refogar a cebola com um pouco de azeite a 95 º C durante 4 minutos. Juntar o arroz, refrescar com o 0,5 dl de vinho branco e programar 23 minutos, velocidade 1, 100 º C. Durante este tempo, observar a preparação, deixar evaporar o vinho e começar a juntar 600 ml de caldo de cogumelos ainda quente. Aos 10 minutos de cozedura, juntar mais 100 ml a 300 ml de caldo de cogumelos quente. Quando faltar 3 minutos para o final do tempo, fazer PAUSA na COMPANION, abrir a tampa, juntar os cogumelos Portobello salteados, fechar a tampa, baixar a temperatura para os 90 º C e retomar os 3 minutos restantes. Ao terminar, deixar descansar 2 minutos e juntar uma noz de manteiga e parmesão ralado, envolver com a espátula COMPANION e corrigir os temperos com sal e pimenta preta de moinho.

**Mousse de chocolate e avelã**

Ingredientes:

100 g de leite

80 g de natas (35% m.g.)

70 g de gemas

100 g de chocolate 52%

250 g de praliné de avelã

300 g de natas para bater, frias (35% m.g.)

Avelãs torradas picadas q.b.

Flor de sal q.b.

Na COMPANION, colocar o acessório batedor e juntar os 300 g de natas bem frias. Fechar e programar 2 minutos e meio, na velocidade 7, sem temperatura. Retirar as natas batidas para uma taça e reservar no frio.

Limpar a COMPANION. Na taça COMPANION já limpa, juntar o leite e os 80 g de natas e aquecer a 60 º C, 2 minutos. Juntar o chocolate e envolver com a espátula até derreter. Juntar as gemas ligeirmente batidas e o praliné e bater 3 minutos, a 60 º C. Retirar da COMPANION e levar ao frio durante cerca de 40 minutos. Passado este tempo, envolver as natas batidas no preparado de chocolate e praliné. Passar para uma taça de servir. Se gostar, poderá levar ao congelador antes de servir. Servir bem frio finalizando com algumas avelãs torradas picadas e um pouco de flor de sal.