

# RISOTTO DE AÇAFRÃO



## CONFEÇÃO

1. Cozinhe o bacon em cubos durante 5 minutos na Actifry. Retire-os assim que começarem a dourar.

---
2. Cozinhe as cebolas até ficarem macias na gordura do bacon.

---
3. Junte o arroz e programe 2 minutos.

---
4. Adicione os tomates em gomos, o alho, o caldo de galinha, o tomilho e o açafrão. Misture e cozinhe por 15 minutos.

---
5. Adicione mais 100 ml de água (se necessário).

---
6. Quando o arroz estiver quase pronto, adicione a vitela, o presunto e o bacon. Mexa e confira os temperos. Programe 10 minutos.

---
7. Deixe repousar por 3 minutos antes de servir.

---

## INGREDIENTES

- 50 G DE CEBOLA PICADA
- 100 G DE ARROZ DE RISSOTO ARBORIO
- 400 ML DE CALDO DE GALINHA COM BAIXO TEOR DE GORDURA
- 1 DENTE DE ALHO
- TOMILHO PICADO
- 30 G DE BACON DEFUMADO EM CUBOS
- 30 G DE PRESUNTO COZIDO EM CUBOS
- 200 G VITELA FATIADA
- SAL
- PIMENTA