

Risotto ai fegatini



Ingredienti:

300 g riso

400-500 g fegatini di pollo

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

100 ml vino rosso

50 g burro

sale, pepe, parmigiano

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, 20 g burro, fegato di pollo a pezzettini, la cipolla, la carota ed il sedano tritate.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande, a fiamma alta per circa 5-7 minuti, mescolando 2 volte. Aggiungete il vino e continuate ancora 1 minuto a fiamma alta per far evaporare l'alcol. Aggiungete il riso...



... e subito dopo l'acqua con il dado o il brodo di pollo. Salate. Mescolate poco.



Coprite e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate. Spegnete il fuoco e aggiungete il burro restante, pepe ed il

parmigiano.



Mantecate velocemente e lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.