

Risotto al lampredotto



Ingredienti:

1 tazza grande (circa 300 g) riso arborio

500 g lampredotto precotto

1 cipolla

2 costole di sedano

1 carota

30 g burro

100 g parmigiano

1 scatola pomodori a pezzettini

1/2 bicchiere vino bianco

sale

Mettete nella pentola la carota, il sedano e la cipolla tritate, insieme al burro e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande a fiamma alta 3-4 minuti. Aggiungete il lampredotto tagliato striscioline ed il riso.



Mescolate e continuate a fiamma alta 3 minuti, mescolando 2 volte per tostare il riso. Sfumate con il vino bianco e continuate a fiamma alta ancora 1 minuto. Aggiungete 2 tazze d'acqua fredda o brodo, il sale ed i pomodori.



Mescolate, coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo

di cottura del riso. Durante la cottura non mescolate. Spegnete e lasciate coperto 1 minuto, poi aggiungete il parmigiano...



... e mantecate. Lasciate coperto ancora 1 minuto prima di servire.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.