

Minestrone con riso e fagioli



Ingredienti:

3 carote
2 costole di sedano
1 mazzo bietola
1/4 verza
3 spicchi d'aglio
1 zucchina
1 cucchiaio strutto o 100 g lardo
1 scatola fagioli
100 g riso
sale
panna acida a piacere

Mettete nella pentola le carote, l'aglio, il sedano tritate e lo strutto o lardo.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta circa 5 minuti.

Tagliate la bietola e la verza julien e la zucchina a cubetti

.



Aggiungete nella pentola la verza, la bietola, la zuccina e 1,300 litri d'acqua fredda. Mescolate.



Cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per 40 minuti. Aggiungete il riso ed il sale. Mescolate e fate cuocere 15 minuti. Aggiungete i fagioli dalla scatola e continuate ancora 5 minuti. Spegnete il fuoco e aggiungete il prezzemolo. Lasciate coperto ancora 2 minuti.



Servite se piace con 1 cucchiaino di panna acida.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.