

Piatto unico: riso, verdure e pesce



Ingredienti:

1 tazza di riso (circa 300 g)

2 carote

2 zucchine piccole

1/2 cavolfiore

15-20 fagiolini

3 filetti di persico congelati

sale, pepe

Pulite le verdure e tagliate carote e zucchine a rondelle, i fagiolini interi ed il cavolfiore a pezzi. Mettete le verdure insieme al riso, 2 tazze d'acqua e sale nella pentola.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate durante la cottura. 5 minuti prima della fine cottura adagiate il pesce congelato sopra.



Proseguite i 5 minuti mancanti a fiamma bassa. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Servite se volete decorando con crema di aceto balsamico.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.