

Riso basmati con piselli e trito di manzo



Ingredienti:

150 g riso basmati

100 g piselli

250 g trito di manzo

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

1/2 bicchiere vino bianco

50 g parmigiano

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola la cipolla, la carota ed il sedano tritate con 1 cucchiaio di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e soffriggete sul fornello medio a fiamma alta 6 minuti. Mescolate 2 volte. Abbassate la fiamma e aggiungete la carne tritata.



Mescolate velocemente, coprite e proseguite a fiamma alta 3-4 minuti. Mescolate 1-2 volte. Abbassate il fuoco e aggiungete 300 ml acqua fredda, il vino, il riso, i piselli surgelati o freschi, rosmarino tritato, sale e pepe.



Mescolate, coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate durante la cottura.

Spegnete il fuoco e aggiungete il parmigiano grattugiato.



Mantecate velocemente e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.