

# Riso e indivia



## Ingredienti:

250 g riso

1 cespo grande di indivia riccia

2 spicchi d'aglio

50 g pecorino

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaino di olio di oliva, l'indivia tagliata grossolanamente, l'aglio diviso in due e sale.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Mescolate una volta. Unite il riso, sale, pepe e 500 ml di acqua fredda.



Mescolate per uniformare, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Spegnete il fuoco e unite il pecorino grattugiato.



Mantecate bene e lasciate coperto a riposare 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.