

Riso integrale con speck e carote



Ingredienti:

1 tazza grande di riso integrale (circa 300 g)

100 g speck

3 carote

1 cipolla

20 g burro

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, la cipolla tritata, lo speck a cubetti piccoli e le carote tagliate a vostro piacere.



Mescolate, coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello medio a fiamma alta per 5 minuti. Aggiungete il riso.



Mescolate, coprite e tostate a fiamma media 2-3 minuti. Aggiungete 2 tazze di acqua o brodo, sale, pepe, rosmarino tritato e mescolate.



Coprite e continuate a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura del riso.



Mantecate con il burro freddo e servite con formaggio grattugiato sopra e pepe macinato fresco.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.