

Riso integrale con zucchine e taleggio



Ingredienti:

500 g riso integrale

1,200 ml acqua o brodo

2 zucchine

300 g taleggio

2 spicchi d'aglio

20 g burro

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva , il burro, l'aglio tritato e le zucchine a cubetti.



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

Unite il riso..



...e l'acqua o il brodo. Salate e mescolate.



Usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa

per il tempo di cottura del riso (in questo caso 18 minuti).
Non mescolate durante la cottura.

Spegnete il fuoco. Aggiungete il taleggio a dadini e
mantecate.



Lasciate riposare coperto 1 minuto poi servite.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.