

Riso salmone e zucchini



Ingredienti:

1 tazza grande di riso

5 zucchini medie

200 g salmone affumicato

1 scalogno

sale

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, la cipolla tritata e le zucchini tagliate per lungo e poi a fettine.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sulla fiamma alta del fornello grande circa 3 minuti. Mescolate una volta a metà del intervallo. Aggiungete il riso...



...mescolate e continuate a fiamma media 1 minuto. Aggiungete 2 tazze e mezzo d'acqua fredda più il dado vegetale o usate la stessa quantità di brodo e mescolate.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi a fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate durante la cottura. 5 minuti prima di spegnere aggiungete il salmone a listarelle.



Mescolate velocemente e finite la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.