

Riso venere con crema di zucca



Ingredienti:

150 g riso venere

150 g zucca pulita

1 cipolla piccola

sale, pepe, rosmarino

Mettete nella pentola il riso venere, sale e 300 ml
acqua fredda.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Nel frattempo cuocete la zucca: mettete 1 cucchiaio di olio di oliva, la cipolla tritata e la zucca tagliata a piccoli cubetti.



Coprite e rosolate a fiamma alta sul fornello grande per 3 minuti. mescolate una volta a metà cottura. Unite 150 ml acqua fredda e salate.



Cuocete a fiamma alta finché riprende il bollore poi a fiamma bassa 8 minuti. Frullate il tutto con il frullatore ad immersione aggiungendo ancora 1 cucchiaio di olio di oliva.



Per servire fatte una base con la crema di zucca, poi mettete il riso cotto aiutandovi con il coppa pasta, e sopra distribuite ancora crema di zucca.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.