

Risotto al pesto



Ingredienti:

- 1 tazza di riso parboiled
- 2,5 tazze di acqua o brodo
- 100 g pesto

50 g burro

1 cucchiaio d'olio extravergine di oliva

1 cipolla

50 g di formaggio pecorino o parmigiano grattugiato

Tritate la cipolla e mettetela nella pentola insieme al burro e l'olio.



Coprite con Magic Cooker e cuocete a fiamma alta per 5 minuti girando una sola volta.

Aggiungete il riso...



...e subito l'acqua o il brodo freddo, poi girate.



Usate la fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Spegnete, lasciate riposare 1 minuto, poi alzate il coperchio e mantecate con il formaggio ed il pesto.



Coprite di nuovo e fate riposare 1 minuto. Servite.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.