

Risotto alla lattuga



Ingredienti:

300 g riso

650 ml acqua

1 scalogno o cipolla

1 lattuga

1 mozzarella

pomodori secchi q.b.

maggiorana q.b.

dado vegetale o sale

Metti nella pentola poco olio evo e dado vegetale. Riscalda solo 2 minuti con MCSD.

Aggiungi scalogno o cipolla tritata, mescola poi aggiungi pochissima acqua. Fai stufare per pochi minuti.

Aggiungi 300 g riso, mescola con il condimento, poi aggiungi 650 ml acqua. Copri con MCSD e usa fiamma alta finché si alza la calotta, continua a fiamma bassa 2 minuti poi lascia in auto cottura per il tempo di cottura del riso.

Frulla una lattuga precedentemente lavata, asciugata e congelata con

olio aromatizzato con maggiorana e poca acqua. Una volta cotto il riso manteca con la lattuga frullata.

Servi con bastoncini di mozzarella passata in un trito di pomodori secchi, maggiorana fresca e sale.

E.S.