

## Risotto bietola e robiola

---



### Ingredienti:

250 g riso carnaroli

500 g bietola pulita

1 cipolla

200 g robiola

parmigiano o grana in scaglie

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, la cipolla tritata e la bietola lavata, scollata e tagliata listarelle.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma media 3 minuti. Aggiungete 100 ml di acqua e frullate con il frullatore ad immersione. Lasciate qualche fogliolina da parte per la decorazione.



Unite il riso, sale, pepe e 500 ml acqua fredda.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Spegnete il fuoco e unite la robiola.



Lasciate riposare coperto 1 minuto poi amalgamate bene il tutto.



Servite con qualche foglia di bietola sopra, pepe e scaglie di grana o parmigiano.

Buon appetito con Magic Cooker!