

# Risotto con cipolloti, piselli e taleggio



## Ingredienti:

2 tazze di riso

5 tazze di acqua fredda o brodo

300 g piselli surgelati

3 cipolloti

200 g taleggio

20 g burro

1 cucchiaio d'olio di oliva

50 ml vino bianco

parmigiano, sale

Mettete nella pentola l'olio, il burro ed i cipolloti tagliati a rondelle.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sulla fiamma alta per 5 minuti. Durante la cottura mescolate una volta.

Aggiungete il riso.



Tostate il riso per circa 3 minuti, mescolando una volta. Versate il vino da sopra il coperchio, e lasciate sfumare.



Aggiungete i piselli surgelati ...



...ed il liquido di cottura ( brodo o acqua ) , salate e mescolate.



Coprite con il coperchio e usate fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate.

Spegnete il fuoco e aggiungete il taleggio a pezzettini.



Lasciate coperto 1 minuto e poi mantecate bene. Mettete il risotto nella coppetta e rovesciate nel piatto. Spolverate con parmigiano e decorate con crema di aceto balsamico di Modena.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.