

## Risotto con piselli freschi e prosciutto cotto

---



### Ingredienti:

1 tazza di riso

2,5 tazze d'acqua o brodo

100 g prosciutto cotto a cubetti

300 g piselli freschi

1 carota

1 cipolla

20 g burro

sale, pepe, erbe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio d'olio di oliva, il burro, la cipolla e la carota tritate.



Coprite con Magic Cooker e mettete la pentola sulla fiamma alta per 5-7 minuti.

Aggiungete i piselli sgranati e continuate la cottura per altri 3 minuti a fiamma alta.



Unite il riso ed il liquido ( acqua o brodo), il prosciutto a cubetti, il sale , pepe ed erbe. Mescolate.



Mantenete la fiamma alta finché fuoriesce il vapore, poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Durante il tempo di cottura NON mescolate. Spegnete il fuoco e aggiungete un po di prezzemolo.



Lasciate coperto a riposare 2 minuti poi servite.  
Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.