

Risotto cremoso zucca e fagioli



Ingredienti:

350 g riso

200 g fagioli cotti

700 g zucca

1 cipolla

30 g burro

sale, rosmarino, salvia

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva, la cipolla tritata e la zucca tagliata cubetti piccoli.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello grande a fiamma media circa 6 minuti. mescolate 2 volte. Abbassate la fiamma e aggiungete il riso.



Mescolate, coprite e tostate 2-3 minuti a fiamma bassa. Aggiungete 750 ml acqua fredda, i fagioli frullati, sale, rosmarino e salvia tritate.



Mescolate leggermente, coprite e cuocete a fiamma alta

finché fuoriesce il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate durante la cottura. Spegnete il fuoco e aggiungete il burro freddo.



Mantecate velocemente, coprite e lasciate riposare 2 minuti.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.