

# Risotto integrale ai topinambur



## Ingredienti:

260 g riso integrale

500 g topinambur

1 cipolla

1/2 bicchiere vino bianco

50 g parmigiano

60 g burro

sale, pepe, timo

Spellate i topinambur e metteteli nel bagno nel acqua con limone. Uno lo affettate con la mandolina, asciugate bene e friggete nel olio già caldo per 2 minuti, sul fornello piccolo a fiamma alta, coperto con Magic Cooker.



Una volta colorito leggermente togliete sulla carta assorbente.



Mettete nella pentola metà del burro, accendete la fiamma e mentre si scioglie tritate la cipolla e buttatela dentro con timo.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta 2 minuti. Aggiungete il resto dei tiponambur tagliati cubetti piccoli ed il riso.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma media 3 minuti. Mescolate 1-2 volte in questo intervallo. Sfumate con il vino bianco aggiunto da sopra il coperchio. Proseguite 1 minuto a fiamma media. Abbassate la fiamma e aggiungete 500 ml acqua e sale e mescolate.



Coprite e proseguite 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 restante ed il parmigiano grattugiato.



Mantecate bene il tutto e lasciate riposare coperto 1 minuto.



Servite con una bella spolverata di pepe macinato fresco ed i chips di tiponambur.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.