

Risotto porro, zucca e pancetta



Ingredienti:

1 tazza di riso

300 g zucca

200 g pancetta

1 porro

sale, rosmarino, pepe, curcuma

Mettete nella pentola il porro tagliato rondelle, la pancetta e la zucca a cubetti insieme a 1 cucchiaino di olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma media per 5 minuti. Mescolate 2-3 volte. Aggiungete 1 bicchiere di acqua fredda e sale. Coprite e portate all'ebollizione. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi poi frullate.



Aggiungete il riso, 2 tazze di acqua, rosmarino, pepe e curcuma.



Mescolate, coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce

il vapore poi fiamma bassa per il tempo di cottura del riso.
Spegnete il fuoco e lasciate riposare 1 minuto coperto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.