

Risotto zucca e pancetta



Ingredienti:

1 tazza di riso
200 g pancetta affumicata
300 g zucca gialla
1/2 bicchiere vino bianco
sale, pepe

Mettete nella pentola la pancetta a dadini e 1 cucchiaio d'olio di oliva.



Coprite con Magic Cooker e rosolate a fiamma alta del fornello medio per circa 6 minuti. La pancetta deve diventare croccante. Abbassate la fiamma e aggiungete il riso e la zucca frullata.



Mescolate, coprite e tostate a fiamma alta 2 minuti. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino bianco. Continuate a fiamma alta 1 minuto. Aggiungete 2,5 tazze d'acqua, sale e pepe e mescolate.



Coprite e cuocete a fiamma alta finché fuoriesce il vapore poi a fiamma bassa per il tempo di cottura del riso. Non mescolate durante la cottura. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.