

Risotto zucchine e pecorino



Ingredienti:

1 tazza di riso

1 zucchina

1 cipollotto

150 g pecorino

30 g burro

sale, pepe

Mettete nella pentola 1 cucchiaio di olio di oliva ed il cipollotto rondelle.



Coprite con Magic Cooker e rosolate sul fornello grande a fiamma media per 1 minuto. Aggiungete il riso.



Mescolate, coprite e continuate ancora 1 minuto a fiamma bassa. Aggiungete 2,5 tazze di acqua fredda o brodo, sale, pepe e la zucchini grattugiata.



Mescolate leggermente. 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, aspettate 1 minuto e aggiungete il pecorino grattugiato ed il burro.



Coprite e lasciate riposare 1 minuto. Poi alzate il coperchio e mantecate bene.



Servite con le scaglie di pecorino sopra.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.