

Risottino fantasmino

Per bambini da 3 a 5 anni

Primo

⌚ pronto in: 25 min
⌚ tempo cottura : 12-13 min

difficoltà: 🍴厨师帽

INGREDIENTI PER 3 PORZIONI

210 g di riso Carnaroli (volume di 1 ecodose)
1 piccolo scalogno
25 g di burro
100 ml di vino bianco secco
2 ecodosi di brodo di carne caldo
160 g di provola affumicata
1 bustina di zafferano
sale



IL CUCCHIAIO D'ARGENTO

PREPARAZIONE

› Fate fondere il burro nella pentola aperta e rosolate lo scalogno tritato. Unite il riso, salatelo e tostatelo per altri 2 minuti; sfumatelo col vino, unite il brodo, lo zafferano, e, mescolando, riportate a ebollizione. Chiudete il coperchio e mettete la pentola su un fuoco di media dimensione a fiamma alta. Dal sibilo dimezzate la potenza della fonte di calore e, se avete usato una pentola a 1 pressione, cuocete per 7 minuti. Con la pentola a 2 pressioni impostate la valvola sulla posizione 2 e cuocete per 6 minuti. Mentre cuoce il risotto tagliate dalla provola 3 fette di 3 millimetri di spessore e da ogni fetta ritagliate un fantasmino. A cottura ultimata togliete la pentola dal fuoco, lasciate sfiatare e aprite il coperchio. Unite al risotto la rimanente provola tritata, mescolate e lasciate riposare per un minuto. Distribuite il risotto nei piatti e, al centro di ogni porzione, appoggiate un fantasmino di provola affumicata.

CONSERVAZIONE

Possibilità di conservare in frigorifero : sì

Possibilità di conservare in freezer : no

Ricetta realizzata da



IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO

Tempo cottura / Ecodosi

Pentola 1 pressione

Tempo cottura : 7 minuti

Ecodosi : 2



Pentola 2 pressioni

Tempo cottura : 6 minuti

Ecodosi : 2

Posizione: 2

1 Ecodose = 250ml