



RISOTTO CON VERDURE AL VAPORE



Dosi per:
6 persone



Tempo di preparazione: 20min
Tempo di cottura: 40min



Strumenti e accessori:

- Vaporiera Connection Base
- Tagliere
- Coltello adatto
- Colino
- Pennello
- Mestolo
- Schiumarola
- Cucchiaino risotto

Ingredienti:

- 350 gr di riso carnaroli o vialone nano
- 80 gr di piselli
- 80 gr di punte di asparagi
- 60 gr di zucchine, solo la parte verde
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 4 foglie di verza
- 80 gr di prosciutto cotto a dadini
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- olio extravergine di oliva
- 8 dl brodo vegetale
- sale e pepe

Procedimento:

Sbollentare in acqua salata per 1 minuto le foglie di verza. Mondare, lavare e tagliare una carota, gli asparagi e le zucchine in dadi.

Versare l'acqua nella base della vaporiera, aromatizzarla con sedano, carota, cipolla e mazzetto guarnito, salare e portare a bollore.

Pennellare il fondo del cestello della vaporiera con olio e rivestirlo con le foglie di verza sbollentata. Aggiungere il riso e tutte le verdure.

Cuocere con il coperchio per circa 10 minuti, quindi mescolare e proseguire la cottura per altri 15 minuti. Aggiungere, mescolando, il prosciutto a dadini, due cucchiaini di olio e il prezzemolo tritato. Servire il risotto caldo.

Da ricordare: il riso non deve mai essere a contatto con l'acqua sottostante: foderare il cestello della vaporiera con foglie sbollentate di ortaggi o con una garza. Il brodo di cottura è ottimo per preparare minestre.

Buon appetito!