Risotto alla zucca con il bimby: ricetta saporita e facilissima

Autore: Lud Vica

Data: 15 Ottobre 2012

1. Inserire nel boccale la cipolla, il sedano, metà della quantità di zucca e tritare.
2. Unire il burro e soffriggere per 3 minuti a 100° velocità 1.
3. Incorporare l’acqua e il dado e cuocere per 5 minuti a 100° velocità 1.
4. Incorporare l’altra zucca tagliata a pezzi, il sale e il riso e cuocere sempre a velocità 1 e 100° in base al tempo di cottura del riso utilizzato.
5. **Se volete, potete stufare una zucca decorativa di Halloween, infornandola per una ventina di minuti a 150°**. Svuotatela, tagliate la parte superiore e cuocetela.
6. Mantecate il riso con burro e parmigiano e inserirete in vostro risotto nel contenitore a forma di zucca.
7. Servite filante!

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/ricette/risotto-alla-zucca-con-il-bimby-ricetta-saporita-e-facilissima/

Generato il 09/11/2026