



Bimby: Risotto ai frutti di mare - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

400 gr. riso, 300 gr. frutti di mare, 2 spicchi aglio, 1 cipollina, 60 gr. olio evo, 30 gr. vino bianco, 2 pomodori maturi, 5 cl. Passata pomodoro, 900 gr. acqua, sale, pepe, prezzemolo tritato  
Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio e la cipolla: 3 minuti temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla, e unisci i frutti di mare 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi il vino: 2 minuti a temperatura 100 velocità 1 e poi il pomodoro: 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi l'acqua, lo zafferano e il riso: 14 minuti temperatura 100 velocità 1. Versa in una risottiera, aggiusta di sale, aggiungi il prezzemolo, il pepe fresco e amalgama bene. Lascia riposare qualche minuto prima di servire.

eCucinando.it