



Bimby: Risotto pomodoro e basilico - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

500 gr. riso, 400 gr. polpa di pomodoro, 70 gr. olio evo, 70 gr. parmigiano grattugiato, 800 gr. acqua, ½ cipolla, 8 foglie basilico, 1 cucchiaino dado Bimby
Inserisci nel boccale l'olio e la cipolla: 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla sulle lame, unisci la polpa di pomodoro e cuoci: 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi il riso, l'acqua, il dado e cuoci: 13 minuti a temperatura 100 velocità 1. A fine cottura aggiusta di sale, versa in una zuppiera e insaporisci con il parmigiano e il basilico fresco. Consigli: la quantità di riso e degli altri ingredienti può essere proporzionalmente diminuita in base al numero delle persone.

eCucinando.it