

thermomix

VORWERK

Risotto ai frutti di mare
Bimby ® TM 31
4 persona/persona

Ingredienti

Imported

- 250 gr Riso Fino Ribe Parboiled che non scuoce
- 300 gr Frutti di Mare Surgelati
- ½ Spicchio Aglio
- ¼ Cipolla
- 2 misurini colmi di piselli fini surgelati
- 45 gr Olio Extravergine di Oliva
- 30 gr Vino Bianco o spumante
- 2 pomodori
- 250-300 gr Acqua
- 2 pizzichi sale
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato
- 1 cucchiaino di dado Bimby

Preparazione

Inserisci

nel boccale l'olio, l'aglio e la cipolla, tritare a vel. 9-10 per 8 sec
successivamente 3 Min. 100° Vel. 1.

Posiziona

la farfalla e unisci i frutti di mare, i piselli e il sale. 3 Min. 100° Vel. 1.

Aggiungi

il vino. 2 Min. Varoma Vel. 1.

Aggiungi

il pomodoro. 3 Min. 100° Vel. 1.

Aggiungi

l'acqua, il dado e il riso. 8

Min. Varoma Vel. 1.

Metti

in una risottiera e aggiungi il prezzemolo.

Questa ricetta è stata fornita da un Utente Bimby e perciò non è stata testata da Vorwerk. Vorwerk non si assume responsabilità, in particolare, riguardo a quantità ed esecuzione ed invita ad osservare le istruzioni d'utilizzo dell'apparecchio e dei suoi accessori nonché quelle sulla sicurezza, descritte nel nostro manuale istruzioni.

Autore: Ospite Fonte: <http://www.ricettario-bimby.it>