



RISOTTO CON ZUCCHINE BIMBY® TM 31



Total: 25min
Preparazione: 25min



facile

Ingredienti

Imported

1 cipolla
30 gr di olio extra vergine di oliva
2 zucchine medie
160 gr di riso Parboiled
1 cucchiaino di dado Bimby
420 gr di acqua

Preparazione

Versare nel boccale la cipolla a tocchi, unire i 30 gr. di olio e una zucchina tagliata a tocchetti: 3min. - 100° - Vel.4

Unire il riso per tostare: 3min. - 100° - Vel.1 -  **"antiorario"**

Unire l'acqua, il dado e l'altra zucchina a pezzetti: 17min. - 100° - Vel.1 -  **"antiorario"** Buon Appetito!!!



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: [Lehorma](#) **Fonte:** <http://www.ricettario-bimby.it>