

RISO PILAF AI CANTARELLI



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 1 zuccina (200 g) - 300 g di cantarelli freschi o surgelati - 250 g di riso basmati - 1 spicchio d'aglio - 1 scalogno - 1 cipolla dolce - 2 cucchiaini di olio d'oliva - o di girasole - 500 ml di brodo vegetale o di pollo - ½ mazzetto di prezzemolo - sale, 5 grani di pepe

1. Inserire la bacinella trasparente. Lavare la zuccina e sbucciarla. Affettarla nella bacinella media con il disco per affettare da 4 mm usando il programma ROBOT. Lavare i cantarelli delicatamente e tagliarli a metà se sono troppo grossi, poi metterli da parte. Risciacquare il riso molte volte sotto l'acqua fredda. Sbucciare l'aglio, lo scalogno e la cipolla, tagliarli in quattro. Se necessario, degerminare lo spicchio d'aglio.

2. Nel contenitore di metallo, mettere l'aglio, lo scalogno e la cipolla e avviare il programma ESPERTO, 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare). Mescolare.

3. Aggiungere l'olio d'oliva e riavviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 3/120 °C. Aggiungere il riso e riavviare il programma ESPERTO, 1 minuto/ velocità 2A/110 °C.

4. Aggiungere il brodo e la zuccina, salare, pepare e riavviare il programma ESPERTO, 15 minuti/velocità 2A/110 °C. A 5 minuti dalla fine del programma, aggiungere i cantarelli. Verificare e regolare il tempo se necessario, perché la cottura del riso può variare da una marca all'altra.

5. Lavare il prezzemolo. Servire il riso molto caldo, cosparso di prezzemolo sminuzzato.

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016