



Riso al vapore

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 10 Min.
Tempo di cottura 25 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

1 parte di riso
1 parte di acqua
sale

Mettere il riso in un setaccio e lavarlo bene fino a quando l'acqua non sarà limpida.

Versare il riso nello stampo, aggiungere la stessa quantità d'acqua e salare.

Collocare lo stampo in porcellana sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda.
Cuocere a vapore.

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

Consigli

Il riso può essere profumato con un aroma secondo il gusto individuale, ad es. con citronella, zenzero, foglie di limetta kaffir o aglio.

Accessori

Stampo in porcellana 1/3 GN, altezza 65 mm

Griglia

