Riso basmati

Ricetta di V-ZUG SA

Preparazione	10 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombiSteamer V4000 38 dal 2021

Cotto delicatamente al vapore, il riso basmati sviluppa tutto il suo sapore e rimane soffice, granuloso e aromatico. Da gustare come contorno per curry, verdure o come base per una deliziosa bowl.

Ingredienti

250 g di riso basmati

275 ml di acqua

Preparazione

Lavare il riso sotto l'acqua corrente fredda finché l'acqua non diventa limpida, scolare. Mettere il riso e l'acqua in una forma da forno, posizionare su una griglia nella camera di cottura fredda e cuocere a vapore a 100 °C per circa 25 minuti.

Cottura a vapore 100 °C per 25 Min.

Accessori

Forma da forno con capacità di circa 1 l

Griglia

Ulteriori informazioni

Creata il	04.08.2025