Riso Jasmine

Ricetta di V-ZUG SA



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

Delicato, profumato e soffice, il riso Jasmine seduce con il suo aroma floreale e si sposa perfettamente con curry, piatti al wok e altro ancora.

Riso

250 g di riso Jasmine

275 ml di acqua

Riso

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