



Bimby: Cottura del riso - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

400 gr. riso, 1 lt. acqua, sale.

Inserisci l'acqua e il sale nel boccale e porta all'ebollizione per 10 minuti a temperatura 100 velocità 1. Posiziona il cestello con il riso e cuoci per 15 minuti a temperatura 100 velocità 4. Il riso bollito si può utilizzare freddo per insalate di riso e, caldo, condito con i sughi preferiti.

eCucinando.it