



Bimby: Risotto ai polipetti - [Visualizza sul sito di manu99](#)

INGREDIENTI x5 pers. circa:

500 gr di riso
500 gr di polipetti surgelati(o freschi meglio)
1 cipolla
1 spicchio di aglio
400 gr di polpa di pomodoro
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
120 gr di olio di oliva extra
1 misurino di vino bianco
600 gr di acqua
1 cucchiaino di sale,pepe a piacere

PROCEDIMENTO:

Inserire nel boccale, con le lame in movimento,vel 6,aglio,cipolla e metà prezzemolo, 7 secondi vel 6,poi unire l'olio 3 min vel 1 100Â°Dopo posizionare la farfalla,affiungere la polpa di pomodoro,il sale,i polipetti e cuocere 15 min temp100Â° vel1:A metà cottura unire il vino e continuare senza il misurino,Poi introdurre l'acqua,e il riso e cuocere 16 min circa dipende dal riso usato,a temp 100Â° vel 1. Versare in una risottiera,aggiungere il prezzemolo tritato rimasto,aggiustare di sale e pepe,amalgamare bene e servire!!.