



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

500 gr riso Arborio per risotti, 4 arance o 5 mandaranci (solo il succo), 1 cipollina, 1 cucchiaino di curry o peperoncino, 2 spicchi di aglio, 1 gambo di sedano, 50 gr Brandy, 20 gr olio extra vergine, 30 burro, 60 gr parmigiano grattugiato, 1 litro di brodo (o acqua e dado bimby), 1 mazzetto di prezzemolo e basilico, peperoncino, sale e pepe q.b.

per decorare: 2 arance e foglie di sedano.

Nel boccale fare un soffritto con la cipolla, aglio, sedano, basilico ed olio extra vergine. Inserire le verdure con lame in movimento a vel 5 e cuocere per 3 min. 100Â° vel 4. Inserire la farfalla, versare il riso e tostarlo per 2' 100Â° vel 1: bagnare con il brandy e farlo evaporare per 1' 100Â° vel 1. aggiungere il succo delle 4 arance e un pizzico di peperoncino e il curry.

Continuare la cottura unendo 800 gr circa di brodo bollente e cuocere: a 100Â° vel 1 per 13' (controllare se serve altro brodo)

Unire la buccia grattugiata di mezza arancia, il burro, il parmigiano e il prezzemolo tritato. Amalgamare, versare il composto in uno stampo ad anello imburrato e porlo in forno caldo a 180Â° per circa 10'. Sforzare su un piatto di portata.

eCucinando.it