



# 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

