

Risotto Aglio Olio E Peperoncino Alla Pentola A

Pressione

Scaldare l'olio nella pentola a pressione, cuocere leggermente l'aglio (deve rimanere bianco) brillare il riso, aggiungere il brodo, chiudere la pentola; cuocere per 8 minuti circa, aggiungere il peperoncino, mantecare con un bicchiere d'acqua fredda mentre il fuoco ? al massimo e servire.

Ingredienti

Riso
Brodo
Aglio
Olio D'oliva
Peperoncino

Note

Preparazione: 15 minuti.