

# Timballino di riso basmati

con crema di carote allo zenzero

## Ingredienti per 2 persone:

75 gr di riso basmati  
250 gr di carote  
50 gr di patate  
125 gr di zucchine  
15 gr di zenzero fresco  
100 gr di crema vegetale  
olio extravergine d'oliva  
1/2 cucchiaino di zafferano  
sale marino fino  
lime

Tempo  
di preparazione e cottura:

**25 minuti**

Difficoltà:

**media**

## Procedimento:

Per prima cosa, sciacquare e pelare lo zenzero con il pelapatate. Curare le patate e le carote e tagliarle a pezzetti, dopodiché farle rosolare assieme a metà dello zenzero in una casseruola con un cucchiaino d'acqua e un filo d'olio. Lasciar soffriggere a fuoco dolce per circa 5 minuti.

Rimettere la crema a sobbollire a fuoco dolce, unire e legare con la panna di soia mescolando con una piccola frusta. Insaporire con sale marino.

Nel frattempo, grigliare le fettine di zucchine.

Portare ad ebollizione il doppio volume di acqua del riso, poi versare e cuocere per circa 9 minuti. Togliere dal fuoco e insaporire con zenzero, sale.

## Per la presentazione del piatto:

Foderare l'interno di un coppapasta con le zucchine grigliate, disporre un timballino di riso sufficientemente caldo nel centro del piatto, e versare attorno la crema di carote e zenzero. Grattugiare un po' di zenzero fresco e le bucce/zeste di lime (si ottengono eliminando la parte bianca e amara delle bucce).

## Per questa ricetta consigliamo:

Riso basmati Despar Premium  
Carote Despar Passo dopo Passo  
Patate Despar Passo dopo Passo  
Olio extravergine d'oliva Despar Premium 100% italiano  
Panna vegetale Despar Vital

