

## Riso integrale con limone e anacardi



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

**80 g di riso integrale Despar Vital**

15 g di anacardi al naturale

mezzo limone

mezza bustina di zafferano

**1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**

1 pizzico di sale

### **Procedimento**

1. Grattugio metà della scorza del limone e la scaldo con l'olio in una pentola. Aggiungo il riso e lo faccio tostare 30 secondi mescolando.
2. Aggiungo acqua pari al doppio del volume del riso e lo zafferano, porto a bollore, salo e faccio cuocere per 30 minuti, o come indicato sulla confezione.
3. Condisco il riso con il succo del limone e lo porto in tavola guarnito con il resto della scorza grattugiata e con gli anacardi tritati grossolanamente.