

## Riso integrale alla curcuma e zenzero



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

**80 g di riso integrale Despar Vital**

1 cipollotto

mezzo cucchiaino di curcuma

1 cucchiaino di zenzero grattugiato fresco

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

1 pizzico di sale

### **Procedimento**

1. Cuocio il riso in acqua pari al doppio del suo volume per circa 30 minuti, o per il tempo indicato sulla confezione, salando al bollore.
2. In una padella scaldo leggermente l'olio e faccio rosolare il cipollotto finemente tritato, inclusa la parte verde più fresca, la curcuma e lo zenzero grattugiato.
3. Aggiungo il riso al condimento e lo faccio saltare per 1 minuto a fuoco vivo, poi servo in tavola.