

Riso integrale alle mandorle e pepe rosa



Ingredienti **(per 1 porzione)**

80 g di riso integrale Despar Vital

1 scalogno piccolo

1 cucchiaio di mandorle sgusciate

q.b. bacche di pepe rosa

1 pizzico di sale

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

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 un padellino d'acciaio tosto le mandorle per 3 minuti, fino a che non saranno gonfie e profumate, agitandole spesso. Le trito grossolanamente.
3. In una padella scaldo l'olio e metto a rosolare lo scalogno finemente tritato. Aggiungo il riso cotto, le mandorle tritate e il pepe. Salto 1-2 minuti e servo in tavola.