

Riso integrale al pesto di noci



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso integrale Despar Vital
25 g di noci sgusciate Bio,Logico Despar
2 cucchiai di panna vegetale
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 pizzico di noce moscata Despar
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Cuocio il riso integrale in acqua abbondante per circa 30 minuti, o per il tempo indicato sulla confezione, salando al bollore. Lo scolo bene una volta cotto.
2. Scaldo l'olio in una padella, unisco la panna vegetale e le noci precedentemente tritate. Aggiungo la noce moscata e un pizzico di sale e lascio cuocere per due minuti, aggiungendo poca acqua se serve.
3. Unisco il riso al condimento, mescolo 30 secondi a fuoco medio e servo in tavola.