

Riso Venere saltato con cumino, limone e olio aromatizzato all'aglio



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso Venere

1 cucchiaino di cumino in polvere Despar
a piacere semi di cumino Despar

1 spicchio di aglio

1 limone

3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 pizzico di sale

Procedimento

1. Faccio cuocere il riso Venere in abbondante acqua leggermente salata portata a bollore per circa 18-20 minuti o comunque per il tempo indicato sull'etichetta della confezione.
2. In una ciotola unisco il succo di limone, l'olio, l'aglio tritato e il sale. Lascio insaporire per almeno 20-30 minuti.
3. In una padella antiaderente faccio saltare il riso con il cumino in polvere e completo con l'emulsione di olio, limone e aglio.
4. Servo completando a piacere con scorza di limone e semi di cumino.