

Riso Venere saltato al curry e zenzero con arachidi



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso Venere
1 manciata di arachidi
1 cucchiaio di curry Despar
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di zenzero grattugiato fresco
4 cucchiari di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 pizzico 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. Sguscio le arachidi, le trito grossolanamente e le faccio tostare per pochi minuti in una padella antiaderente.
3. Aggiungo olio, zenzero, curry e lo spicchio d'aglio. Lascio insaporire per una qualche minuto, mescolando spesso. Alla fine elimino lo spicchio di aglio.
4. Faccio saltare il riso in padella con il condimento per circa 5 minuti perché ne assorba i profumi. Servo in tavola.