

Riso Venere con mango e avocado



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso Venere
1 fetta di mango
1 fetta di avocado
1 limone

3 cucchiaini 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. Pulisco la frutta e la taglio a cubetti.
3. Scolo il riso e lo metto in una ciotola. Aggiungo l'olio e il succo di limone mescolando bene.
4. Aggiungo infine la frutta fresca a pezzetti e mescolo.