

Riso Venere con pesto leggero di noci e prezzemolo



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso Venere

15 noci

1 mazzetto di prezzemolo

1 spicchio di aglio

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

mezzo bicchiere di brodo vegetale

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. Trito grossolanamente le noci e le faccio saltare in padella con il brodo vegetale fino a ottenere una sorta di crema.
3. Frullo quindi le noci con il prezzemolo aggiungendo a filo l'olio fino a ottenere una crema omogenea.
4. Condisco il riso Venere con il pesto.