

## Riso Venere al pesto di pomodorini secchi e anacardi



### Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso Venere

**10 pomodori secchi sott'olio Despar Premium**

10 anacardi non salati

**10 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. In una padella faccio tostare gli anacardi e aggiungo mezzo bicchiere di acqua. Unisco i pomodorini scolati bene dall'olio e lascio insaporire fino a quando l'acqua sarà completamente evaporata.
3. Frullo i pomodorini secchi, gli anacardi, un pizzico di sale aggiungendo olio a filo fino a ottenere una crema.
4. Condisco il riso Venere con il pesto di pomodorini e anacardi e servo subito.