

Riso Venere con zenzero, succo di limone e pistacchi



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso Venere
1 cucchiaino di zenzero grattugiato fresco
1 limone
30 g di pistacchi non salati
4 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 ciotola unisco il succo di limone filtrato, l'olio, il sale e lo zenzero grattugiato fresco. Mescolo e lascio riposare per 10 minuti.
3. Trito grossolanamente i pistacchi e li aggiungo al riso, precedentemente scolato.
4. Condisco il tutto con il mix di limone e zenzero e mescolo bene prima di servire.