

Riso Venere con zucchine e olio alla menta



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso Venere

1 zucchina

10 foglie di menta

1 spicchio di aglio

5 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. Taglio la zucchina a cubetti e le faccio saltare in padella con uno spicchio di aglio, un cucchiaino di olio e un pizzico di sale. Aggiungo poca acqua e lascio cuocere fino a quando risulteranno tenere.
3. In una ciotola lascio insaporire l'olio con la menta tritata per circa 15 minuti. Filtro e tengo da parte.
4. Scolo il riso e lo faccio saltare in padella con le zucchine. Aggiungo infine l'olio alla menta.