

## Riso Venere con zenzero, succo di limone e pistacchi

*Un primo piatto da assaporare con bocca, occhi e naso grazie all'aroma irresistibile del riso Venere, dello zenzero e del limone.*



Lo **zenzero** è una spezia davvero portentosa perché **favorisce la digestione** e ti protegge dai tipici malanni di stagione. E poi dà quel tocco di piccantino alle ricette rendendole davvero sfiziose. Per questo lo zenzero è tra gli ingredienti principi di questo piatto che si può descrivere con un'unica parola: **aroma**; cioè l'aroma caratteristico non solo dello zenzero ma anche del riso Venere, del limone e dell'olio di canapa.

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Preparazione: 5 min. + 20 min. di cottura**

### Ingredienti (per 1 persona)

80 g di riso Venere

1 cucchiaio di zenzero grattugiato fresco

**1 limone Passo dopo Passo Despar**

**30 g di pistacchi non salati Bio, Logico Despar**

**4 cucchiaini di olio di semi di canapa Despar Vital**

un pizzico di sale

### Procedimento

1. Fai 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 unisci il succo di limone filtrato, l'olio, il sale e lo zenzero grattugiato fresco. Mescola e lascia riposare per 10 minuti.
3. Trita grossolanamente i pistacchi e aggiungi al riso, precedentemente scolato.
4. Condisci il tutto con il mix di limone e zenzero e mescola bene prima di servire.