

Riso Venere



Ingredienti (per 1 porzione)

80 g di riso Venere
1 limone
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
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. Una volta pronto, condisco con un po' di succo di limone e un filo di olio extra vergine di oliva.