



CUCINA CON NOI!

Riso nero alla faraona e zucca a cubetti

INGREDIENTI

400 g di riso venere

300 g di Zucca a Cubetti Orogel

burro

cumino q.b.

vino bianco

200 g di petto di pollo

30 g di Cipolla Orogel

olio extravergine di oliva del Garda



60



4



Avanzata



Primi Piatti

Preparazione

1

Fare lessare il riso mantenendolo al dente. Scolare. In una padella antiaderente con un filo di olio rosolare la cipolla a cubetti, unire il petto di faraona precedentemente tagliato a julienne.

2

Sfumare con il vino bianco ed aggiungere la zucca a cubetti (precedentemente sbollentata). Regolare di sale e pepe, aggiungere il riso nero, e solo alla fine integrare con il burro.

3

Disporre il riso nel piatto avendo cura di mettere in evidenza tutti gli elementi. Guarnire con i fili di erba cipollina e dell'olio extra vergine di oliva del Garda a crudo. Spolverizzare il cumino sul bordo del piatto.

