



CUCINA CON NOI!

Riso nero di venere con julienne di petto di faraona e zucca a cubetti aromatizzata al cumino

INGREDIENTI

400 g di riso nero venere

200 g di petto di faraona

300 g di Zucca cubetti Orogel

30 g di Cipolla cubetti 6/6 Orogel

burro

olio extra vergine di oliva del Garda

cumino

erba cipollina

vino bianco

sale

pepe



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

Fare lessare il riso mantenendolo al dente, quindi scolare.

2

In una padella antiaderente con un filo di olio rosolare la cipolla a cubetti, unire il petto di faraona precedentemente tagliato a julienne. Sfumare con il vino bianco ed aggiungere la zucca a cubetti ancora surgelata. 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 extravergine di oliva del Garda a crudo. Spolverizzare il cumino sul bordo del piatto.

