



CUCINA CON NOI!

Soia Edamame con riso venere, scaglie di ricotta dura e scorza di limone

INGREDIENTI

320 g di riso venere

2 buste di Soia Edamame Orogel

20 g di ricotta dura

scorza di un limone biologico

4 cucchiaini di olio evo

sale e pepe nero q.b.





30



4



Facile

Preparazione

- 1** Fate cuocere il riso venere per assorbimento in una pentola con 2 parti d'acqua per ogni parte di riso. Riempite la pentola con l'acqua opportunamente dosata e, quando l'acqua è ancora fredda, versatevi il riso. Quindi, coprite la pentola con un coperchio. Accendete il fuoco e, dopo averla portata a bollore, salate l'acqua e lasciate cuocere il riso Venere a fiamma bassa per circa 20 minuti.
- 2** Una volta spento il fuoco, lasciate il riso in ammollo nell'acqua di cottura per 20min, sempre mantenendo la pentola coperta. Il riso Venere continuerà a cuocere sfruttando il calore creatosi nella pentola e assorbirà l'acqua a poco a poco.
- 3** Sbollentate la Soia Edamame in acqua salata e scolatela. In una padella fate scaldare leggermente l'olio evo, unite il riso scolato, se non ha assorbito tutta l'acqua, aggiungete la soia edamame, la scorza di un limone e mescolate. Servite il riso Venere con una spolverata di pepe macinato e di ricotta dura grattata.